



Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

**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

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 7 от 02.07.2024 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ МО
«Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.
Козлова»

приказ № 89-у от 04.07.2024 г.

Согласовано с предприятиями-работодателями

2024 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ПРИМЕРНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.0211 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
срок обучения 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования

Согласование программной документации

Матрица компетенций выпускника
Примерный учебный план
Примерные программы профессиональных модулей
Примерные программы дисциплин

Генеральный директор
АО «Озеры»
(должность)



С.Б. Прямов
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Агрофирма Партнер»
(должность)



В.И. Блокин-Мечталин
(ФИО)

Генеральный директор
ФГУП «АПК «Непецино»
(должность)



В.В. Хазыров
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Коломенская пастила»
(должность)



Е.Н. Дмитриева
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Русская ягода»
(должность)



И.А. Рябинин
(ФИО)

Генеральный директор ООО
«Агрокомплексе Иванисово»
(должность)



А.В. Пальбин
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Совхоз Можайский»
(должность)



В.А. Филипочкин
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Стронг техник»
(должность)



С.В. Васин
(ФИО)



Генеральный директор
ООО «Туламашагро»
(должность)



А.Н. Жоров
(ФИО)

Генеральный директор
АО «Агрофирма Сосновка»
(должность)



К.С. Талайлов
(ФИО)

Генеральный директор
ООО «СП «Нива»
(должность)



И.М. Магомедов
(ФИО)

Генеральный директор
АО «Предприятие «Емельяновка»
(должность)



А.У. Абдулаев
(ФИО)



СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	17
Раздел 5. Структура образовательной программы	49
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	58
5.3. Календарный учебный график	61
5.4. Рабочая программа воспитания	68
5.5. Календарный план воспитательной работы	68
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	69
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	69
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	91
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	94
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	95
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	96
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	97
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	98
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы	99
Приложение 1 Модель компетенций выпускника	101
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	108
РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	183
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	183
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	183
РАЗДЕЛ 4. . КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	183

Приложение 1 Модель компетенций выпускника

Приложение 2 Программы профессиональных модулей

Приложение 3 Программы учебных дисциплин

Приложение 4 Рабочая программа воспитания

Приложение 5 Оценочные материалы для ГИА

Приложение 6 Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя АО
«Озеры»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года №341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. При разработке образовательной программы учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП-П:

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

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

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

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

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

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

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2024 № 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 13.12.2024 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

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

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЦОК – цифровой образовательный контент;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация(и), присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности: ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечение деятельности структурного подразделения, освоение профессии рабочих «Пеарь» и междисциплинарный(ые) модуль(и) основы автоматизации сельскохозяйственного производства.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
АО «Озеры» , ФГУП АПК Непецино, ООО «Туламашагро», ООО «Коломенская пастила», ООО «Агрофирма Партнер», ООО «Русская ягода», АО «Агрофирма Сосновка», ООО «СП Нива», АО «Предприятие Емельновка», ООО «Стронг Техник», ООО «Агрокмплекс Иванисово»	
Управление качеством и безопасностью сырья	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Получение образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 ак.ч академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации техник-технолог – 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 ак. ч. академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников ⁴ : **19.02.11**

Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионитета (Приложение 1)

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности:	
ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян 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

⁴ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

обеспечение деятельности структурного подразделения;	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем АО Озёры	
Освоение профессии рабочих «Пекарь »	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

			в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	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:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации

		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

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		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства

		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной _ специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов	Н 1.1.01/ ПО 1.1.01	Навыки/практический опыт: Проверка 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.

семян на автоматизированных технологических линиях;	питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Н 1.1.02/ ПО 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Н 1.1.03/ ПО 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04/ ПО 1.1.04	Выполнение технологических операций 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
		Н 1.1.05/ ПО 1.1.05	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06/ ПО 1.1.06	Ведение 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.
		У 1.1.01	Умения: Визуально оценивать исправность 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.
		У 1.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		У 1.1.03	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		У 1.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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.
		У 1.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 1.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 1.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы 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.
		У 1.1.09	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,

			размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.
		У 1.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.01	Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		З 1.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

			технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.06	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных

			программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		3 1.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
		3 1.1.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01/ ПО 1.2.01.	Навыки/практический опыт: Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		Н 1.2.02/ ПО 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

		Н 1.2.03/ ПО 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04/ ПО 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		Н 1.2.05/ ПО 1.2.05	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06/ ПО 1.2.06	Упаковка готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.07/ ПО 1.2.07	Маркировка готовой комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.08/ ПО 1.2.08	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян.
		Н 1.2.09/ ПО 1.2.09	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде.
		У 1.2.01	Умения:

			Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян.
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества.
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству.
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна.
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных

			групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой.
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.
		У 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян.
		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, комбикормовой продукции на автоматизированных линиях.
		У 1.2.12	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян.
		У 1.2.13	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		У 12.14	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях

		У 1.2.15	Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептических для производства комбикормовой продукции
		У 1.2.16	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян.
		У 1.2.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.18	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.19	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.
		У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.21	Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде.
		З 1.2.01	Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.02	Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции.
		З 1.2.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.
		З 1.2.07	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян.

		3 1.2.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян.
		3 1.2.09	Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции.
		3 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян.
		3 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы.
		3 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		3 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		3 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		3 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		3 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		3 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		3 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу

		3 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		3 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		3 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур.
		3 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силос.
		3 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении.
		3 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции.
		3 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов.
		3 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		3 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		3 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		3 1.2.29	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в

			автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 1.2.30	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.31	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.2.32	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ВД. 2 Организац ионно- технологич еское обеспечени е производст ва хранения и переработк	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.02	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов

и зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	технологических линиях		питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.03	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	Умения: Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	Знания: Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.02	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.03	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья

		3 2.1.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		3 2.1.05	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		3 2.1.06	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.04	Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.05	Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.06	Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.07	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.2.08	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства
		Н 2.2.09	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем

			безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.01	Умения: Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.02	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства
		У 2.2.03	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 2.2.04	Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.05	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

		У 2.2.06	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.07	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.08	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.09	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде
		У 2.2.10	Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	Знания: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.02	Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.04	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

			приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		3 2.2.05	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими
		3 2.2.06	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		3 2.2.07	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		3 2.2.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		3 2.2.09	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения

			и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.10	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики 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	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, расходных материалов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У.3.1.02	Умения: Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

	растительного сырья.		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
		3.3.1.02	Знания: Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		Н 3.2.01	Навыки/практический опыт:

	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		Проведения микробиологических, органолептических, химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У.3.2.02	Умения: Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3.3.2.02	Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции; основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
Организац ия работы структурно го подразделе ния	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: 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
		У 4.1.01	Умения:

			Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.01	Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт: Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		У 4.2.01	Умения: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 4.2.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		З 4.2.01	Знания:

			Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.01	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.3.01	Умения: инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.3.02	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.01	Знания: Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики,

	трудового коллектива		выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 4.4.01	Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.4.01	Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 4.5.01	Умения: Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления,

			преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.01	Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – освоение профессии «Пекарь»	ПК 5.1 Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции	Н 5.1.01	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
		Н 5.1.02	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
		У 5.1.01	Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
		У 5.1.02	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		З 5.1.01	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		З 5.1.02	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов,

			хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
ПК 5.2 Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Н 5.2.01	Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации	
	Н 5.2.02	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
	У 5.2.01	Применять приемы смешанной закваски	
	У 5.2.02	Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
	З 5.2.01	Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
	З 5.2.02	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов	
ПК 5.3 Замешивание и формовка теста	Н 5.3.01	Замешивание и формовка теста вручную	
	Н 5.3.02	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании	
	У 5.3.01	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе	
	У 5.3.02	Определять дефекты теста	
	З 5.3.01	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
	З 5.3.02	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов,	

			сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	ПК 5.4 Выпечка хлебобулочных изделий приборов и рассчитывать результаты измерений		Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
		У 5.4.01	Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Н 5.4.01	Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
		Н. 5.4.02	Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		З 5.4.01	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		З 5.4.02	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	ПК 5.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	У 5.5.01	Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
		У 5.5.02	Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
		Н 5.5.01	Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
		Н 5.5.02	Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям
		З 5.5.01	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Промежуточн ая аттестация			Объем образовательной нагрузки	Объем образовательной программы в академических часах									Объем образовательной программы по семестрам и курсам обучения						
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		
							Всего учебных занятий	в том числе в формате	Нагрузка на дисциплины и МДК				Консультации	Промежуточная аттестация							
Экзамены	Дифференцирован	Зачеты	Теоретические	Лабораторные	Курсовая				Практика												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	17	24	24	17	24
1	Общеобразовательный цикл				1514	0	1514	50	886	616	0	0	36	24	610	856	0	0	0	0	
Обязательные учебные дисциплины					1418	0	1418	0	874	544	0	0	24	24	546	836	0	0	0	0	
ООД 1	Русский язык	Э			72		72		42	30			6	6	18	42					
ООД 2	Литература		ДЗ		78		78		78						34	44					
ООД 3	История		ДЗ		136		136		110	26					50	86					

ООД 4	Обществознание		ДЗ		72		72		54	18					34	38				
ООД 5	География		ДЗ		72		72		40	32					34	38				
ООД 6	Иностранный язык		ДЗ		72		72		0	72					34	38				
ООД 7	Математика	Э			156		156		126	30			6	6	56	88				
ООД 8	Информатика		ДЗ		144		144		22	122					50	94				
ООД 9	Физическая культура			за че т	78		78		0	78					34	44				
ООД 10	Основы безопасности и защиты родины		ДЗ		68		68		30	38					34	34				
ООД 11	Физика		ДЗ		122		122		94	28					38	84				
ООД 12	Химия	Э	ДЗ		186		186		138	48			6	6	62	124				
ООД 13	Биология	Э	ДЗ		162		162		140	22			6	6	68	82				
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору					96	0	96	50	12	72	0	0	12	0	64	20	0	0	0	0
ООД 14	Индивидуальный проект		ДЗк		32		32	20		20			12		0	20				

ООД 15	Основы проектной деятельности				32		32		10	22					32	0				
ООД 16	Введение в специальность		ДЗ		32		32	30	2	30					32	0				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				2590	56	1668	1872	624	1044	0	828	20	54	0	0	594	810	590	470
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				354	6	348	266	82	266	0	0	0	0	0	0	112	92	32	112
СГ.01	История России		ДЗ		32		32	4	28	4							32			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ		74		74	74	0	74							16	20	16	22
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ		68		68	48	20	48							48	20		
СГ.04	Физическая культура		ДЗ		72		72	72	0	72							16	20	16	20
СГ.05	Основы бережного производства		ДЗ		34	2	32	20	12	20								32		
СГ.06	Основы финансовой грамотности		ДЗ		74	4	70	48	22	48										70
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				492	16	476	304	172	304	0	0	6	18	0	0	184	200	68	0

ОП.01	Процессы и аппараты пищевых производств	Э			148	4	144	88	56	88			2	6			90	46		
ОП.02	Автоматизация технологических процессов	Э			106	4	102	58	44	58			2	6				94		
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э			106	4	102	58	44	58			2	6			94			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		ДЗ		132	4	128	100	28	100								60	68	
ПМ	Профессиональный цикл				1418	24	644	1074	290	354	0	720	10	30	0	0	298	336	364	358
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на				582	8	278	422	144	134	0	288	2	6	0	0	260	306	0	0

	автоматизированны х технологических линиях																			
МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян		ДЗ		154	4	150	76	74	76							70	80		
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		ДЗ		132	4	128	58	70	58							46	82		
УП.01	Учебная практика		ДЗк		144			144				144					72	72		
ПП. 01	Производственная практика (по профилю)				144			144				144					72	72		
ПМ.01 Э	Экзамен по модулю Э	Э			8								2	6						
ПМ.02	Организационно - технологическое обеспечение производства хранения и				526	8	222	424	86	136	0	288	4	12	0	0	0	0	264	238

	переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																			
МДК 02.01	Организационно - технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Э			230	8	222	136	86	136			2	6					120	94
УП.02	Учебная практика		ДЗк		144			144				144							72	72
ПП.02	Производственная практика (по профилю)				144			144				144							72	72
ПМ.02 Э	Экзамен по модулю	Э			8								2	6						

ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				182	6	96	128	40	56	0	72	2	6	0	0	38	30	100	0
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		ДЗк		102	6	96	56	40	56							38	30	28	
УП.03	Учебная практика				36			36				36							36	

ПП.03	Производственная практика (по профилю)				36			36				36							36	
ПМ.03 Э		Э			8							2	6							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения				128	2	48	100	20	28	0	72	2	6	0	0	0	0	0	120
МДК.0 4.01	Управление структурным подразделением организации		ДЗк		50	2	48	28	20	28										48
УП.04	Учебная практика				36			36				36								36
ПП.04	Производственная практика				36			36				36								36
ПМ.04 Э		Э			6							2	6							
ДПБ.1	Дополнительный профессиональный блок (АО Озеры)				326	10	200	228	80	120	0	108	4	6	0	0	0	182	126	0

ОПд.0 1	Управление качеством и безопасностью сырья		ДЗ		94	4	90	46	44	46									90	
ОПд.0 2	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья		ДЗ		38	2	36	20	16	20									36	
ПМд.0 1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				194	4	74	162	20	54	0	108	2	6	0	0	0	182	0	0
МДКд. 01.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		ДЗ		78	4	74	54	20	54								74		
УПд.0 1	Учебная практика		ДЗк		36			36				36						36		
ППд.0 1	Производственная практика (по профилю)				72			72				72						72		

ПМд.0 1 КЭ		Э			8								2	6						
И Т О Г О:					4104	56	318	192	151	166	0	828	56	78	610	856	594	810	590	470
							2	2	0	0										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕНН АЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА		ДЗ		144			144				144			0	0	0	0	0	144
	Промежуточная аттестация														0	24	6	24	6	18
	Консультации														0	36	2	8	2	6
	Самостоятельная работа														0	0	10	22	14	10
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	216									0	0	0	0	0	216
В С Е Г О:					4464	272	318	206	151	166	0	972	56	78	610	916	612	864	612	864
							2	6	0	0										
	часов в неделю														36	36	36	36	36	36
	учебных недель														17	25	17	24	17	24
	дисциплин и МДК														610	816	468	612	396	504
	учебной практики														0	0	72	108	108	108
	производственной практики														0	0	72	144	108	108

	преддипломной практики													0	0	0	0	0	144
	экзаменов, в том числе экзаменов по модулю и экзаменов квалификационных													0	4	1	4	1	3
	зачетов и дифференцированных зачетов- количество													6	20	12	16	8	12
														616	840	625	884	621	879

*Дополнительный профессиональный блок определяется в соответствии с направленностью (узкой квалификацией) Раздел 2 ПООП-П

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		Н/ПО, У, З, Уо, Зо	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ⁵	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					
1.	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 ПК 1.2 ВПК. 04	582			
2	Организационно - технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на	ПМ 02	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ПК 2.1 ПК 2.2	526			

⁵ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	автоматизированных технологических линиях							
3	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	ПК 3.1 ПК 3.2	182			
4	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	130			
5	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	ПМ 05	Освоение профессии рабочих 16472 «Пекарь»		194			

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.

[illegible]

[illegible]

МД К 01.0 1	Техноло гия хранени я зерна и семян	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	6	4	4	4	6	4	6	4	К	К	4	4	4	4	4	6	4	6	6	4	6	6	4	6	4								1 5 4			
МД К 01.0 2	Техноло гия перераб отки зерна и семян на автомат изирова нных технолог ических линиях	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								1 3 2			
УП. 01.0 1	Учебная практик а																		К	К																	3 6	3 6	3 6	3 6						1 4 4	
ПП. 01.0 1	Произво дственна я практик а																		К	К																			3 6	3 6	3 6	3 6					1 4 4
ПА																			К	К																								8	8		
	Всего час. в неделю учебны х занятий	2 2	3 6	3 8	3 8	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 8	3 6	3 8	3 8	3 6	3 6	3 8	3 8	0	0	3 0	3 2	3 0	2 8	2 8	3 0	3 2	3 6	3 8	3 2	3 2	3 4	3 2	3 8	3 2	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	0	1 4 2 0	
3 курс																																															

[illegible]

[illegible]

	Всего час. в неделю учебны х занятий	3 8	4 0	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 8	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	0	0	4 4	3 6	3 0	4 0	4 0	3 8	4 0	4 4	3 6	4 4	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	0	1 5 1 6

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий

для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия

для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
биологии;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

Лаборатории:

химии;
анализ сельскохозяйственной продукции;
микробиологии, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс⁸

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

⁸ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

– актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	учебная литература, учебно-методические издания;	
4	комплект учебно-методической документации	

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
3	наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);	

4	комплекты дидактических раздаточных материалов	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	информационно-коммуникативные средства;	
4	экранно-звуковые пособия;	

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.1	рабочее место преподавателя;	
2.2	посадочные места по количеству обучающихся;	
3.	комплект учебно-наглядных пособий;	
4.	комплекты индивидуальных средств защиты;	
5.	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;	

6.	огнетушители порошковые (учебные);	
7.	огнетушители пенные (учебные);	
8.	огнетушители углекислотные (учебные);	
9.	учебные автоматы АК-74;	
10.	винтовки пневматические;	
11.	медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса))	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеофильмов и видео-инструктажей	

Кабинет «Бережливое производство»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	рабочие места по количеству обучающихся;	
3	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);	
4	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики)	
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор;	
3	мультимедийный экран	

Кабинет «Биологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	рабочие места по количеству обучающихся;	
3	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);	
4	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор;	
3	мультимедийный экран	

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	
3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		

	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете</i>	

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
4	конвекционные печи;	
5	тестораскаточная машина;	
6	производственные столы;	
7	холодильный шкаф;	
8	шкаф шоковой заморозки;	

9	весы настольные;	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	
3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
<u>2</u>	посадочные места по количеству обучающихся	

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;	
2	обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;	
3	презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	микроскопы;	
2	химические реактивы;	
3	стерильные боксы;	
4	измерительное оборудование: весы, pH-метр;	
5	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
6	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
7	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
8	оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки	

Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Спектрофотометр для анализа кормов	Спектральный диапазон не менее 190 нм Спектральная ширина щели не более 4 нм

2	Мельница лабораторная для анализа кормов	Масса измельчаемого образца не менее 10 г Размер загружаемого материала длиной не более 4 см
3	Шкаф сушильный лабораторный	Диапазон измерений массовой доли влаги, не менее 5 не более 45 % Рабочая температура, не менее 60 °С
4	Аппарат для встряхивания жидкостей	Частота встряхивания - не менее 65 движений в мин. Автоматический таймер
5	Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром	Состав комплекта: колба конической вместимостью 250 мл, воронка с краном , трубка Т-образная ,воронка делительной вместимостью 100 мл, переходник, каплеуловителя, колба Кельдаля вместимостью 100 мл, холодильник шариковый, колба приемная коническая вместимостью 250 мл, трубка изогнутая . Стекланные детали соединяются между собой с помощью резиновых пробок.
6	Лабораторный миксер	Количество режимов скорости не менее 8 Количество оборотов в минуту не менее 8000
7	Печь муфельная электрическая	Объем, не менее 5 л Температурный режим не более 1050 °С
8	Система капиллярного электрофореза	Длина волны детектирования, не менее 380 нм
9	Аппарат Сокслета	Измерения не менее 60% Количество одновременно анализируемых проб не менее 6 Вес образца не менее 15 г
10	Анализатор инфракрасный	Спектральный диапазон, см-1 не менее 10000 Спектральное разрешение, см-1, не более 10
11	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
12	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте

13	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
14	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	микроскопы;	
2	коллекция микроорганизмов;	
3	стерильные боксы;	
4	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	
5	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
6	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
7	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
8	оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки	

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	
2	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	

3	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	
4	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»	

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	
2	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	
3	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	
4	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»	
5	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
6	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
7	измерительное оборудование: весы, pH-метр;	
8	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
9	лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)	

Лаборатория "Селекция и семеноводство"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Пурка метрическая	Вместимость мерки, не менее литр: 1
2	Диафаноскоп	Общее число анализируемых зерен, не менее шт. 100
3	Воздушно-тепловая установка	Измерения массовой доли влаги, не менее 80% Диапазон рабочих температур, не менее 160°C
4	Механический резак зерна	Количество загружаемых семян - не менее 150 шт.
5	Рассев лабораторный	Грузоподъемность, кг, не более 10 Амплитуда колебаний, мм не менее.1.5
6	Люминоскоп	Длина волны возбуждающего излучения, не менее 365 нм
7	Измеритель деформации клейковины	Предел измерения деформации клейковины: не менее 150,7 мм ед.
8	Устройство для отмывания клейковины	Производительность, число отмываний / час - не менее 4
9	Лабораторная мельница	Емкость стакана не менее 130см ³ Зерновая навеска, не менее 50 г
10	Щуп мешочный	диаметр не менее 2,5 см
11	Тестомесилка лабораторная для клейковины	Производительность не менее 20 замесов/ч
12	Весы лабораторные	Предел взвешивания, не менее 300 г Предел взвешивания, min: не менее 0.1 г (100 мг) Точность: не более 0.005 г

13	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
14	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
15	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
16	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте
17	Разборная доска	Материал: дерево

Мастерская «Сельскохозяйственной биотехнологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	
2	Стул ученический	
3	Стол преподавателя	
4	Стул преподавателя	
Дополнительное оборудование мастерской « С.х. биотехнологии»		
1	Шкаф для хранения оборудования	
2	Автоматическая 1-канальная пипетка 100-1000 мкл	
3	Автоматическая 1-канальная пипетка 10-100 мкл	
4	Плитка двухкомфорочная	
5	Микроскоп стереоскопический Микромед MC-2-ZOOM вар.1CR	
6	Весы аналитические	

7	Лабораторные весы	
8	рН метр	
9	Автоклав автоматический	
10	Мешалка магнитная	
11	Пенал для стерилизации	
12	Шкаф сухожаровой	
13	Дистиллятор АД Эа-10-СЗМО	
14	Рециркулятор бактерицидный, передвижной	
15	Ламинарный бокс БАВнп-01-«Ламинар-С» -1,2	
16	Стол мойка С-5КГ-0П0	
17	Стол открытый С-13КГ	
18	Шкаф тип 2	
19	Штора рулонная тип 1	
20	Кресло лабораторное РС12	
21	Штора рулонная тип 4	
22	Стеллаж офисный металлический	
23	Двухъярусная лабораторная надстройка ПС-1/2	
24	Стол лабораторный для внешних угловых соединений С-3/2КГ	
25	Стол рабочий лабораторный С-8КГ	
26	Стол письменный лабораторный С-161Л	
27	Шкаф для химических реактивов и лабораторной посуды ТШ-204	
28	Шкаф для хранения лабораторной посуды ТШ-201	

29	Шкаф лабораторный для документов ТШ-203	
30	Холодильник	

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Зерновой элеватор»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Плуг	Служит для основной обработки почвы
2	Культиватор	Предназначен для культивации почвы
3	Дисковая борона	Предназначена для культивирования почвы
4	Борона пальцевая	Предназначена для обработки почвы
5	Разбрасыватель удобрений	Предназначен для внесения удобрения, органических и минеральных
6	Сеялка	Служит для высадки семян в почву

7	Зерноуборочный комбайн	Предназначен для уборки зерновых культур с поля
8	Протравливатель семян	Предназначен для предпосевной подготовки семян к посеву

Зона под вид работ: Производственная площадка Агрономия

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Спектрофотометр для анализа кормов	Спектральный диапазон не менее 190 нм Спектральная ширина щели не более 4 нм
2	Мельница лабораторная для анализа кормов	Масса измельчаемого образца не менее 10 г Размер загружаемого материала длиной не более 4 см
3	Шкаф сушильный лабораторный	Диапазон измерений массовой доли влаги, не менее 5 не более 45 % Рабочая температура, не менее 60 °С
4	Аппарат для встряхивания жидкостей	Частота встряхивания - не менее 65 движений в мин. Автоматический таймер
5	Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром	Состав комплекта: колба конической вместимостью 250 мл, воронка с краном , трубка Т-образная ,воронка делительной вместимостью 100 мл, переходник, каплеуловителя, колба Кельдаля вместимостью 100 мл, холодильник шариковый, колба приемная коническая вместимостью 250 мл, трубка изогнутая . Стеклянные детали соединяются между собой с помощью резиновых пробок.
6	Лабораторный миксер	Количество режимов скорости не менее 8 Количество оборотов в минуту не менее 8000
7	Печь муфельная электрическая	Объем, не менее 5 л Температурный режим не более 1050 °С

8	Система капиллярного электрофореза	Длина волны детектирования, не менее 380 нм
9	Аппарат Сокслета	Измерения не менее 60% Количество одновременно анализируемых проб не менее 6 Вес образца не менее 15 г
10	Анализатор инфракрасный	Спектральный диапазон, см-1 не менее 10000 Спектральное разрешение, см-1, не более 10
11	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
12	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
13	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
14	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

Зона под вид работ Производственная площадка Электрifiкация и автоматизация

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Комплексное рабочее место для электромонтажных работ	Комплектация: Щит металлический навесной на 24 модуля Пресс-клещи Пресс-клещи для обжима штыревых втулочных наконечников Кримпер многофункциональный Пресс гидравлический ручной с механизмом Мини-бокореzy Ножницы для резки проводов с функцией зачистки Автоматический торцевой многофункциональный стриппер

		Мультифункциональный стриппер с бесконтактным детектором напряжения Инструмент для снятия оболочки кабеля Нож электрика диэлектрический с малой «пяткой» Высокотемпературный фен Инструмент для заделки витой пары с ножом Ключ для электрошкафов Профессиональный набор диэлектрического инструмента Набор диэлектрического инструмента с присоединительным квадратом 1/2" Набор гаечных комбинированных трещоточных ключей Заклепочник ручной рычажный Измеритель сопротивления заземления цифровой Токоизмерительные клещи Набор электроинструмента Мобильный верстак Стремянка Контроллер для средних систем автоматизации Микро программируемый логический контроллер Универсальный промышленный контроллер
2	Стенд "Трехфазный синхронный явнополюсной генератор"	Электропитание от трехфазной сети переменного тока не менее 380 В Частота не менее 50 Гц Комплектация: Электромашинный агрегат (с машиной переменного тока, с трехфазным синхронным явнополюсным генератором и преобразователем углового перемещения Трехфазный источник питания Источник питания двигателя постоянного тока Однофазный источник питания Блок мультиметров

3	Стенд "Основы электромонтажа электрических аппаратов"	Электропитание от трехфазной сети переменного тока не менее 380 В Частота не менее 50 Гц Комплектация: Асинхронный двигатель Трехфазный источник питания Однофазный источник питания Блок мультиметров
4	Стенд "Средства автоматизации и управления"	Электропитание от трехфазной сети переменного тока не менее 220 В Частота не менее 50 Гц Комплектация: Однофазный источник питания Блок световой сигнализации Зуммер Блок программируемого контроллера Датчик освещения Блок мультиметров Набор датчиков температуры
5	Стенд "Поиск неисправностей"	Электропитание от однофазной сети переменного тока не менее 24 В Частота не менее 50 Гц Щит электромонтажный
6	Инфракрасная паяльная станция	Состав комплекта основной модуль паяльной станции держатель для термофена термофен паяльник держатель для паяльника губка для очистки жала насадка для термофена держатель для припоя
7	Напольная поворотная стойка	Комплектация: 12 стальных кассетниц (по 8 лотков) Допустимая нагрузка 500 кг
8	Стол	Прямоугольный

9	Стул	Поворотный механизм Регулировка по высоте Материал обивки сетчатый акрил

Зона под вид работ Производственная площадка Хранение продукции растениеводства

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Модуль учебно-производственного оборудования "Система хранения продукции растениеводства"	Тип Система хранения продукции растениеводства Площадь: не менее 500 кв.м. Емкость контейнерного хранения: не менее 500 т С тамбуром
2	Вилочный погрузчик	Высота подъема не менее 4 м Грузоподъемность не менее 2 т
3	Напольные весы	Тип: весы платформенные Минимальная нагрузка: не менее 10 кг Максимальная нагрузка не менее 1000 кг С функцией тарирования во всем диапазоне С функцией ручного обнуления дисплея

Зона под вид работ Производственная площадка Переработка продукции растениеводства

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Жарочный шкаф	Тип управления: микроконтроллерная система управления цветной сенсорной панели оператора с применением пускорегулирующей аппаратуры Диапазон установки температуры в пекарной камере 100-300 °С Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий Задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным

		вентилятором, создающая в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости
2	Протирочная машина	Производительность не менее 2000 кг/час Диаметр ячеек на сите барабана: не менее 0,6 мм Электрическая мощность: не менее 6 кВт
3	Двухканальный пневматический поршневой дозатор	Производительность (доз/час) не менее 400-600
4	Котел варочный	Объем не менее 300 л
5	Насос-гомогенизатор	Мощность не менее 11Квт, 380В
6	Трубопровод с загрузочной воронкой	Мощность выпуска от 300 до 7000кг/смену
7	Щит управления котлом варочным и насос-гомогенизатором	Шкаф металлический с замком
8	Установка розлива	Производительность 1200 доз\час
9	Этикетировочная машина	Высота тары не менее 330 мм Высота этикетки не менее 160 мм
10	Термокамера	Скорость движения конвейера не менее 4 м/мин.
11	Термонож	Производительность линии, уп/час не менее 250
12	Терморукав	L не менее 1500мм
13	Терморукав	L не менее 5000мм
14	Терморукав	L не менее 5000мм
15	Расходная емкость	Диаметр не менее 770 мм, высота не менее 700мм, сталь нержавеющая м.430
16	Устройство вакуумирования	Производительность, не более 600 банок/час
17	Насос вакуумный	Производительность, м3/час не менее 3,06
18	Облучатель-рециркулятор медицинский	Производительность: не менее 30 м3/час

Зона под вид работ Холодный цех

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики

1	Вентиляторная (барботажная) моечная машина для овощей и фруктов	Производительность, кг/ч не менее 500
2	Штабелёр гидравлический ручной	Грузоподъемность не менее 1500 кг
3	Тележка-рохля гидравлическая	Грузоподъемность не менее 2500 кг
4	Лоток для хранения ягод	Материал пластик
5	Электрическая тепловая пушка	Производительность не менее 800 м3/час
6	Комплект стеллажей для хранения (полуфабрикатов, продукции, сырья)	Материал каркаса: Крашеная сталь Форма каркаса: Уголок
7	Весы электронные	Максимальный предел взвешивания не более 60 кг, минимальный предел взвешивания не менее 200 г
8	Весы электронные фасовочные	Максимальный предел взвешивания не более 6 кг, минимальный предел взвешивания не менее 20 г
9	Истребитель насекомых	Эффективная площадь действия не менее 75 кв/м
10	Ванна моечная двухсекционная	Материал нержавеющая сталь
11	Стол накопительный	Размер 1500х600 мм Материал нержавеющая сталь
12	Стерилизатор банок	Диаметр обрабатываемой тары не менее 154 мм
13	Стерилизатор крышек	Ёмкость бака л, не менее 26

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа

не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01 История России	25
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	25
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03 Безопасность жизнедеятельности	25
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04 Физическая культура	25
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05 Основы бережливого производства	25

6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06 Основы финансовой грамотности	25
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	25
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	25
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03 Процессы и аппараты пищевых производств	25
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04 Автоматизация технологических процессов	25
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	25
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	25
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение	25

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	25
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

–реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

–предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

–может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации)

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, 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, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁹

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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».

⁹ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Бутонова С.В.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», методист
Добророднова Ю.С.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Зайцева Н.И.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Каширская О.А.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Атланова Н.А.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Еремеева И.О.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Голубицких К.А.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Ватагина М.Д.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Лакруа И.А.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Муханов А.С.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Татаринова Г.Е.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Иванова Е.Д.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Ващук С.В.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Задорожный В.Ю.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Паволоцкий И.В.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель

Морозова А.И.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Богатырев И.М.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Путюнина Е.В.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Мухина Н.Н.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Мусатова А.Ю.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Стазаева А.Н.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Кожемякина О.М.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», преподаватель
Медведева Н.М.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», заместитель директора по ПО
Прянишников Ю.Ф.	Руководитель проектов АО «Озеры»
Сорокина Н.В.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», заместитель директора по УВР
Шведова О.Н.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», заместитель директора по ИТ

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Полунина И.А.	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им. Н.Т. Козлова», заместитель директора по УМР

Приложение 1

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модель компетенций выпускника

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2024 год

Пояснительная записка

1. Модель компетенций выпускника (далее – МК) представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ПОП-П.

2. МК разработана для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья как результат освоения ПОП-П, соответствующий требованиям ФГОС СПО, а также отвечающий запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть модели компетенций выпускника

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья			
	ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	организационное обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	обеспечение деятельности структурного подразделения.
22.003 ПС Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья				
ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ТФ А/01.4		ПК 1.1. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	
	ТФ А/02.4		ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	

линиях	ТФ А/03.4	ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
	ТФ А/04.4	ПК 1.2. ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
	ТФ А/06.4	ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
	ТФ А/07.4	ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
ОТФ В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	ТФ В/01.4	
		ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 4.2.. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
	ТФ В/01.4	ПК

продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		ПК 3.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
ОТФ С.	ТФ С/01.5	ПК
Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных технологических линиях		ПК 2.1. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
	ТФ С/02.5	ПК
		ПК 2.2 ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.
Трудовые функции в соответствии с профессиональн ыми стандартами (или иными нормативными документами)	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)	
	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
33.014 Производство	16472 Пекарь	

хлебобулочной продукции в организациях питания	

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

Надпрофессиональная часть модели компетенций выпускника

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Лидерство	+	+	+	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Описание. Принимает на себя ответственность за результаты работы других, мотивирует людей и координирует их работу по достижению целей. Является лидером группы, отдела, компании и может оказывать воздействие на поведение сотрудников и коллег. Несет ответственность за результаты работы сотрудников. Формирует цели, дает оценку выполненным задачам.				
Навыки командной работы	+	+	+	ОК 4, ОК 7, ОК 8
Описание. Командная работа означает эффективную совместную работу с представителями разных культур в организации для достижения общих целей. Охотно сотрудничает. Не боится обратиться за советом к другим. Прилагает дополнительные усилия, если нужно, чтобы помочь другим. Признает, что способы выполнения задач в разных отделах, организациях и сообществах отличаются.				

Ориентация на качество	+	+	+	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Описание.

Устанавливает высокие стандарты качества для себя и других

Предпринимает усилия для повышения качества выполняемой задачи

Проявляет неудовлетворенность низким уровнем выполненной задачи

Развивает в коллективе ответственность и обязательность

Учит сотрудников самостоятельно проверять качество их работы

Контролирует качество в процессе работы, а также качество промежуточных результатов

Всегда выполняет качественно работу, даже если результат зависит от команды

Берет на себя ответственность за проблемы и активно ищет пути их решения

Не скрывает свои ошибки, анализирует их и прилагает усилия к тому, чтобы избежать их в дальнейшем

Внедряет современные технологии управления качеством

Ориентация на результат	+	+	+	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Описание.

Способность совершения прямого действия для достижения или превышения целей.

Определяет сложные задачи, которые оказывают влияние на других людей или производительность подразделения

Разрабатывает эффективный и реальный план действий с четкими целями, сроками, использованием средств, персонала и т.д.

Достигает реальных соглашений со всеми вовлеченными людьми о том, как достичь цели

Поддерживает регулярную рабочую связь со всеми вовлеченными людьми

Направляет других на достижение целей, когда это необходимо

Обозначения:



– определяется работодателем;



– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Приложение А к модели компетенций
Расшифровка кодов трудовых функций

Код ТФ	Наименование ТФ
ТФ А/01.4	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ТФ А/02.4	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ТФ В/01.4	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ТФ С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТФ С/02.5	Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Приложение Б к модели компетенций
Расшифровка кодов профессиональных компетенций

Код ПК	Наименование ПК
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.
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 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.

Приложение В к модели компетенций
Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
Лидерство	Принимает на себя ответственность за результаты работы других, мотивирует людей и координирует их работу по достижению целей. Является лидером группы, отдела, компании и может оказывать воздействие на поведение сотрудников и коллег. Несет ответственность за результаты работы сотрудников. Формирует цели, дает оценку выполненным задачам.
Навыки командной работы	Командная работа означает эффективную совместную работу с представителями разных культур в организации для достижения общих целей. Охотно сотрудничает. Не боится обратиться за советом к другим. Прилагает дополнительные усилия, если нужно, чтобы помочь другим. Признает, что способы выполнения задач в разных отделах,

	организациях и сообществах отличаются.
Ориентация на качество	Устанавливает высокие стандарты качества для себя и других Предпринимает усилия для повышения качества выполняемой задачи Проявляет неудовлетворенность низким уровнем выполненной задачи Развивает в коллективе ответственность и обязательность Учит сотрудников самостоятельно проверять качество их работы Контролирует качество в процессе работы, а также качество промежуточных результатов Всегда выполняет качественно работу, даже если результат зависит от команды Берет на себя ответственность за проблемы и активно ищет пути их решения Не скрывает свои ошибки, анализирует их и прилагает усилия к тому, чтобы избежать их в дальнейшем Внедряет современные технологии управления качеством
Ориентация на результат	Способность совершения прямого действия для достижения или превышения целей. Определяет сложные задачи, которые оказывают влияние на других людей или производительность подразделения Разрабатывает эффективный и реальный план действий с четкими целями, сроками, использованием средств, персонала и т.д. Достигает реальных соглашений со всеми вовлеченными людьми о том, как достичь цели Поддерживает регулярную рабочую связь со всеми вовлеченными людьми Направляет других на достижение целей, когда это необходимо

Приложение Г к модели компетенций

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

Приложение 2

к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

2024 г.

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 01 ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН И ЗЕРНА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

Программа профессионального модуля ПМ 01 Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., Каширская О.А., Атланова Н.А.- преподаватели высшей квалификационной категории, Еремеева И.О- преподаватель первой категории

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 1 от 31 августа 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.1.2 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 гармонизаций 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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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 хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения	

	выделять её составные части	задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Уо 01.03 определять этапы решения задачи	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	Уо 01.05 составлять план действия	Зо 01.05 структуру плана для решения задач	
	Уо 01.06 определять необходимые ресурсы	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08 реализовывать составленный план		
	Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих		

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.09 Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02 основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04 особенности произношения	

	Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	У 1.1.1 визуально оценивать исправность, У 1.1.2 использовать инструмент для очистки от загрязнений, У 1.1.3 определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт У 1.1.4 использовать смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,	З 1.1.1 назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, З 1.1.2 методы и способы выявления и устранения неисправностей, З 1.1.3 порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, З 1.1.4 документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования; З 1.1.5 требования нормативно-технической документации к качеству зерна и	Н 1.1.1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, Н 1.1.2 замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, Н 1.1.3 устранения неисправностей в работе, Н 1.1.4 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;

	У 1.1.5 применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, У 1.1.6 документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования.	семян, готовой продукции, З 1.1.6 основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции; З 1.1.7 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян,	

		З 1.1.8 меры борьбы с вредителями хлебных запасов, З 1.1.9 технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей; З 1.1.10 принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян;	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическим и инструкциями	У 1.2.1 подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, У 1.2.2 эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, У 1.2.3 распределения зерна по силосам для	З 1.2.1 технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, З 1.2.2 правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур;	Н 1.2.1 приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, Н 1.2.2 регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, Н 1.2.3 производства мукомольной, крупяной,

	хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, У 1.2.4 формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, У 1.2.5 измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, У 1.2.6 подготовки зернового сырья к шелушению, У 1.2.7 шелушения, сортирования продуктов шелушения, У 1.2.8 шлифования и полирования крупы, У 1.2.9 гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, У 1.2.10 гранулирования	З 1.2.3 порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, З 1.2.4 технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, З 1.2.5 схемы гранулирования, З 1.2.6 правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов; З 1.2.7 правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, З 1.2.8 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения	комбикормовой продукции, Н 1.2.4 регулирования параметров качества продукции, Н 1.2.5 норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, Н 1.2.6 упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, Н 1.2.7 проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов.

	комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, У 1.2.11 упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, У 1.2.12 настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, У 1.2.13 вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и	документации по хранению и переработке зерна и семян.	

	переработки зерна и семян.		

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	278	134
Самостоятельная работа	8	0
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Консультация	2	0
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 01</i>	6	0
Всего	582	422

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессии на льных	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	В том числе:				Самостоятельная работа
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Консультация	Аттестация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная

компетентный		рубрика и практики)	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практическое занятие, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				практика, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1 - ПК 2.2	Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологиях	582	278	134	0	2	6	144	144	8

	ческих линиях									
	МДК 01.01. Технологи я хранения семян	154	150	76	-	-	-	-	-	4
	МДК 01.02 Технологи я переработк и зерна и семян на автоматиз ированных автоматич еских линиях	132	128	58	-	-	-	-	-	4
	УП 02	144								
	ПП 02	144								
	Всего:	582	278	134	0	2	6	288	288	8

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименовани е разделов профессионал ьного модуля (ПМ), междисципли нарных	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уро вен ь осво ени я

курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология хранения зерна и семян		154	
Тема 1.1 Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.	Содержание учебного материала	8	1
	1.Термины и определения качества. Разновидности контроля и методов определения показателей качества. Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции при выращивании и хранении. Потери продукции.	4	
	Практические занятия		1
	1.Отбор точечных проб, составление объединенной и средней пробы зерна	4	
Тема 1.2. Нормирование показателей качества растениеводческой продукции.	Содержание учебного материала	8	
	1.Нормирование показателей качества зерна и семян зерновых, зернобобовых, масличных и эфирномасличных культур	4	1
	Практические занятия		1
	1. Определение качественных показателей зерна	4	
Тема 1.3. Общая характеристика зерновой массы	Содержание учебного материала	2	1
	1.Общая характеристика зерновой массы	2	
Тема 1.4. Физические	Содержание учебного материала	6	1
	1. Сыпучесть, самосортирование, скважность и сорбционные свойства зерновых масс.	2	

свойства зерновых масс	Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы		
	Практические занятия	4	1
	1. Определение натуральной массы зерна и стекловидности		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	4	
Микрофлора зерна. Меры борьбы с болезнями при хранении.	1. Характеристика микрофлоры зерновых масс. Влияние условий хранения зерна на развитие микроорганизмов. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна.	4	1
Тема 1.6 Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними	Содержание учебного материала	8	
	1 Общая характеристика вредителей хлебных запасов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность вредителей хлебных запасов. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов.	4	1
	Практические занятия		
	Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.	4	1
Тема 1.7 Режимы и способы хранения зерновых масс.	Содержание учебного материала	4	
	Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Химическая консервация зерна. Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна.	4	1
Тема 1.8	Содержание учебного материала	6	
Послеуборочна я подготовка и хранение	1 Задачи в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновой массой при хранении.	4	1

партий зерна продовольствен ного и фуражного назначения	Практические занятия		
	Расчеты за зерно при продаже.	2	1
Тема 1.9	Практические занятия	4	
Очистка и сушка зерновых масс.	1 Очистка партий зерна и семян от примесей.		1
	2 Сушка зерна. Классификация		1
	Содержание учебного материала	10	
Тема 1.10 Активное вентиловани е зерна.	Виды активного вентилирования. Технология активного вентилирования. Режимы активного вентилирования. Установки для активного вентилирования.	4	1
	Практические занятия	6	
	Активное вентилирование		1
Тема 1.11 Зернохранилищ а.	Содержание учебного материала	4	
	Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Типовые зернохранилища сельскохозяйственных предприятий. Государственные зернохранилища. Подготовка зернохранилищ к приемке зерна нового урожая.	2	1
	Практические занятия	2	1
	Правила размножения зерна в хранилищах.		
Тема 1.12 Особенности приемки, размещения, хранения и обработки	Содержание учебного материала	10	
	1 Причины снижения посевных качеств семян при хранении. Приемка свежееубранных семян. Размещение и хранение семян. Обработка семенного зерна.	2	1
	Практические занятия	8	
	Контроль качества семян при хранении		1

семенного зерна.	Количественный и качественный учет зерна в хранилище.		1
Тема 1.13. Дефективное зерно, его хранение и использование.	Содержание учебного материала	4	
	Дефекты зерна, вызванные неблагоприятными погодными условиями в период вегетации. Зерно, поврежденное вредителями и микроорганизмами.	2	1
	Практические занятия		
	Определение поврежденности зерна пшеницы при хранении	2	1
Тема 1.14	Содержание учебного материала	6	
Товарные качества, стандартизация и сертификация плодов и овощей	1 Показатели товарного качества. Основные положения стандартизации. Структура стандартов на плоды и овощи. Сертификация продукции и выполненных работ.	2	1
	Практические занятия		
	Изучение государственных стандартов зерновых культур.	4	1
Тема 1.15.	Содержание учебного материала	4	
Характеристика плодовоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.	Биологические основы лежкости. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям окружающей среды при хранении. Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей.	4	1
Тема 1.16.	Содержание учебного материала	2	
Определение интенсивности дыхания сочной растительной	Физические и теплофизические свойства плодов и овощей. Влияние микроорганизмов на сохраняемость сочной продукции.	2	1

продукции			
Тема 1.17. Методы хранения плодов и овощей.	Содержание учебного материала	10	
	Виды тары и способы упаковки плодов и овощей.	2	1
	Практические занятия	8	
	1 Расчет потребности в таре и упаковочных материалах		1
	2 Определение качества продовольственного и семенного		1
Тема 1.18 Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах	Содержание учебного материала	8	
	1 Назначение, планировочные и конструктивные особенности. Способы размещения и хранение продукции в условиях естественной и принудительной вентиляции. Хранение продукции в условиях активного вентилирования.	4	1
	Практические занятия	4	
	Расчет вместимости буртов и потребности в площади их размещения.		1
Тема 1.19. Хранилища-холодильники	Содержание учебного материала	4	
	Типовые проекты холодильников и их конструктивные особенности. Способы охлаждения камер. Способы увлажнения воздуха в камерах холодильников. Холодильники с регулируемой газовой средой.	2	1
	Практические занятия	2	
	Определение вместимости хранилищ и камер холодильника		1
Тема 1.20. Технология	Содержание учебного материала	8	
	Транспортирование, виды и способы товарной обработки плодов и овощей. Хранение картофеля.	4	1

хранения отдельных видов овощей и картофеля	Хранение капустных овощей. Хранение корнеплодов. Хранение лука и чеснока. Хранение плодовых и зеленых овощей.		
	Практические занятия		
	Учет количества и качества плодоовощной продукции.	4	1
Тема 1. 21.	Содержание учебного материала	2	
Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы	Хранение корнеплодов сахарной свеклы. Потери массы и сахара при транспортировке и хранении	2	1
Тема 1.22.	Содержание учебного материала	14	
Технология хранения отдельных видов плодов, ягод и винограда.	Хранение яблок и груш. Хранение косточковых плодов. Хранение ягод. Хранение плодов цитрусовых культур.	6	1
	Практические занятия		
	Изучение болезней и вредителей плодоовощной продукции при хранении	8	1
Тема 1.23.	Содержание учебного материала	2	
Хранение лубяных культур	Характеристика лубяных растений. Уборка льна и конопли. Хранение соломы и тресты.	2	1
Тема 1.24.	Содержание учебного материала	2	
Хранение и послеуборочная обработка табачного сырья	Ботаническая и биологическая характеристика табачного сырья. Уборка и послеуборочная обработка табака. Хранение табака и табачных изделий	2	1
	Содержание учебного материала	6	

Тема 1.25 Меры борьбы с потерями при хранении растениеводческой продукции	Рациональные технологии уборки и хранения растениеводческой продукции	2	1
	Практические занятия		
	Изучение пестицидов.	4	1
Тема 1.26. Использование отходов хранения	Содержание учебного материала	4	
	Виды отходов зерновой массы и плодоовощной продукции. Использование отходов хранения и нестандартной продукции растениеводства	2	1
	Практические занятия		
	Использование нестандартной растениеводческой продукции.	2	1
тематика самостоятельной учебной работы		4	1
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья			
2. Осуществление процесса обработки зерна и семян			
МДК 01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян		132	
Тема 1.1. Физические свойства зерна и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	24	
	1. Зерно и семена как объекты хранения	2	
	2. Общие показатели качества партий зерна и семян продовольственного, кормового и технического назначения	2	1
	3. Физические, теплофизические и массообменные свойства зерновой массы	2	
	4. Особенности физических свойств муки и крупы	2	
	5. Оценка качества муки и крупы	2	
	Практические занятия		
	1. Морфология плодов и семян	14	1
	2. Стандарты на зерно, поступающее на мукомольные заводы		

	3. Отбор проб и подготовка их к анализу		
	4. Определение показателей качества зерна, муки и крупы		
	5. Составление помольных партий из разнокачественных партий зерна пшеницы		
Тема 1.2. Процессы, происходящие в зерновых массах и зерновых продуктах при хранении	Содержание учебного материала	26	
	1. Жизнедеятельность семян при хранении	12	1
	2. Вредители зерновых продуктов		
	3. Самосогревание и слеживание зерновых масс при их хранении		
	4. Процессы, происходящие в муке и крупе при хранении		
	Практические занятия	14	1
	1. Внешний вид и химический состав некоторых видов продовольственных культур		
	2. Физико-химические и химические методы оценки качества зерна		
	3. Характеристика основных видов примесей и амбарных вредителей зерна		
	4. Определение содержания дефектных зерен в партии хранящегося зерна		
	5. Определение зараженности хранящегося зерна		
	6. Влияние режимов послеуборочного дозревания на изменение биохимических свойств клейковины		
	7. Расчет норм естественной убыли		
Тема 1.3. Режимы и организация хранения зерновых масс	Содержание учебного материала	30	
	1. Технологические принципы организации приема, размещения и хранения продовольственного и семенного зерна	20	1
	2. Режимы хранения зерновых масс		

и зерновых продуктов	3. Способы хранения зерновых масс и требования, предъявляемые к зернохранилищам		
	4. Подработка зерновых масс в хранилищах		
	5. Меры борьбы с вредителями зерновых продуктов		
	6. Особенности хранения семенного зерна		
	7. Условия и режимы хранения муки и крупы		
	8. Особенности хранения комбикормов		
	9. Факторы, влияющие на сохранность зерна и продуктов его переработки		
	Практические занятия		
	1. Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и кукурузы	10	1
	2. Методы анализа зерна крупяных культур		
Тема 1.4 Технологии переработки зерна	Содержание учебного материала	28	
	1. Ассортимент и качество крупы		
	2. Схемы подготовки зерна к переработке		
	3. Технологические схемы переработки зерна в крупу		
	4. Производственные схемы хлебоприемных предприятий	16	1
	5. Технология глубокой переработки зерна		
	6. Типовые линии технологического процесса производства комбикормов, белково-витаминно-минеральных концентратов		
	Практические занятия		
	1. Поточные линии хлебоприемных предприятий	12	1
	2. Послеуборочная обработка зерна		

	3.Современная технология мукомольного производства		1
	4.Значение лаборатории в системе элеваторно-складского хозяйства и организация её работы		
	5.Схемы технологических процессов производства комбикормовой продукции		
	6.Контроль качества сырья, продукции и технологического процесса при производстве		
1.5 Контроль качества и хранения зерна и продуктов его переработки	Содержание учебного материала	20	
	1.Упаковка, размещение, хранение и отпуск продукции	14	1
	2.Контроль качества и хранения муки		
	3.Контроль технологического процесса на мукомольном заводе		
	4.Производственно-технологический контроль крупозавода		
	5.Контроль качества готовой комбикормовой продукции	8	1
	Практические занятия		
	1.Определение хлебопекарных свойств муки.		
	2.Расчет выходов готовой продукции крупозавода.		
	3.Контроль технологического процесса выработки комбикормов.		
	4.Технический анализ рассыпного и гранулированного комбикорма		
тематика самостоятельной учебной работы		4	1
Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновой массе			1
Наблюдение за зерновыми массами при хранении			
Изучить пищевую и биологическую ценность крупы различного вида.			

Изучить технологическую эффективность оборудования подготовительного отделения крупяного завода. Оборудование для транспортировки зерна. Оборудование для взвешивания зерна. Оборудование для очистки зерна от примесей Зерносушильное оборудование Изучить влияние параметров сушки на производительность сушилок. Изучить устройство для охлаждения зерна в силосах Изучить структуру сырьевого баланса России Изучить ориентировочные сроки хранения сырья и готовой продукции		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Учебная практика Виды работ Определение качества зерна Изучение режимов сушки зерна. Составление плана размещения семян зерновых культур в хранилищах Изучение вредителей хлебных запасов. Количественно-качественный учет зерна Определение качества сырья при производстве комбикормов Классификация растительного сырья Морфологическое и анатомическое строение зерновых культур Технологическая оценка зерна Процессы, происходящие при переработке растительного сырья Подготовка сырья к основным технологическим операциям Механическая обработка сырья Основы переработки зерна и маслосемян Основы производства комбикормов	144	1

Изучение классификации зернохранилищ и предъявляемые к ним требования Размещение зерна в хранилищах. Изучение микрофлоры зерна и мер борьбы с болезнями при хранении Определение вредителей хлебных запасов и меры борьбы с ними Наблюдение за зерновыми массами при хранении Подготовка сырья к производству комбикормов. Ознакомление с механизмами и оборудованием, предназначенным для механизации процессов хранения сельскохозяйственной продукции. Ознакомление с правилами послеуборочной обработки зерна: очисткой, сушкой, активным вентилированием Устройство приборов по контролю режима хранения и практика пользования ими. Изучение технологического процесса переработки зерна.	144	
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Всего	582	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с приложением А - Рабочей программы.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	

2	Комплекты раздаточных материалов	
3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

Лаборатория "Селекция и семеноводство"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Пурка метрическая	Вместимость мерки, не менее литр: 1
2	Диафаноскоп	Общее число анализируемых зерен, не менее шт. 100

3	Воздушно-тепловая установка	Измерения массовой доли влаги, не менее 80% Диапазон рабочих температур, не менее 160°C
4	Механический резак зерна	Количество загружаемых семян - не менее 150 шт.
5	Рассев лабораторный	Грузоподъемность, кг, не более 10 Амплитуда колебаний, мм не менее 1.5
6	Люминоскоп	Длина волны возбуждающего излучения, не менее 365 нм
7	Измеритель деформации клейковины	Предел измерения деформации клейковины: не менее 150,7 мм ед.
8	Устройство для отмывания клейковины	Производительность, число отмываний / час - не менее 4
9	Лабораторная мельница	Емкость стакана не менее 130 см ³ Зерновая навеска, не менее 50 г
10	Щуп мешочный	диаметр не менее 2,5 см
11	Тестомесилка лабораторная для клейковины	Производительность не менее 20 замесов/ч
12	Весы лабораторные	Предел взвешивания, не менее 300 г Предел взвешивания, min: не менее 0.1 г (100 мг) Точность: не более 0.005 г
13	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
14	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте

15	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
16	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте
17	Доска разборная	Материал: дерево

Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Спектрофотометр для анализа кормов	Спектральный диапазон не менее 190 нм Спектральная ширина щели не более 4 нм
2	Мельница лабораторная для анализа кормов	Масса измельчаемого образца не менее 10 г Размер загружаемого материала длиной не более 4 см
3	Шкаф сушильный лабораторный	Диапазон измерений массовой доли влаги, не менее 5 не более 45 % Рабочая температура, не менее 60 °С
4	Аппарат для встряхивания жидкостей	Частота встряхивания - не менее 65 движений в мин. Автоматический таймер
5	Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром	Состав комплекта: колба конической вместимостью 250 мл, воронка с краном , трубка Т-образная ,воронка делительной вместимостью 100 мл, переходник, каплеуловителя, колба Кельдаля вместимостью 100 мл, холодильник шариковый, колба приемная коническая вместимостью 250 мл, трубка изогнутая . Стекланные детали соединяются между собой с помощью резиновых пробок.
6	Лабораторный миксер	Количество режимов скорости не менее 8 Количество оборотов в минуту не менее 8000
7	Печь муфельная электрическая	Объем, не менее 5 л Температурный режим не более 1050 °С

8	Система капиллярного электрофореза	Длина волны детектирования, не менее 380 нм
9	Аппарат Сокслета	Измерения не менее 60% Количество одновременно анализируемых проб не менее 6 Вес образца не менее 15 г
10	Анализатор инфракрасный	Спектральный диапазон, см-1 не менее 10000 Спектральное разрешение, см-1, не более 10
11	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
12	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
13	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
14	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

3.2. Технические средства обучения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

3.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Зерновой элеватор»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Ворохоочиститель	Стартовая очистка или вороочистка (перед сушкой) – отделяет основную зерновую массу от крупных и мелких примесей. Первичная очистка (после сушки), делит на «мертвые» отходы, семена и фураж
2	Триер	Зерноочистительная машина от длинных примесей, сорных семян.
3	Куколеотборник	Куколеотборник предназначен для отделения зерна от коротких примесей: куколя и других аналогичных по форме и размеру семян сорной растительности
4	Пневмосепаратор	Служит для отчистки зерна от трудно отделимых примесей и калибровка их по удельному весу
5	Зерносушилка	Служит для сушки зерна, шахтная, траншейная, сотовая
6	Приемник зерна АПВЗ	Предназначен для сохранения продукции после уборки, позволяет подготовить ее к последующей очистке и сушке
7	Бункер для зерна	Предназначены для оперативного хранения зерна, а так же для гранулированной продукции.
8	Плуг	Служит для основной обработки почвы
9	Культиватор	Предназначен для культивации почвы
10	Дисковая борона	Предназначена для культивирования почвы
11	Борона пальцевая	Предназначена для обработки почвы
12	Разбрасыватель удобрений	Предназначен для внесения удобрения, органических и минеральных
13	Сеялка	Служит для высадки семян в почву
14	Зерноуборочный комбайн	Предназначен для уборки зерновых культур с поля
15	Протравливатель семян	Предназначен для предпосевной подготовки семян к посеву

3.3.2. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

3.4. Учебно-методическое обеспечение

3.4.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с.

2.Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольдяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с.

3.Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с.

4.Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы	

	преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и

		внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологии и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданской патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

своей профессии, отрасли и образовательной организации		

Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам
текущего и промежуточного контроля

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок - неудовлетворительно

Приложение А

к рабочей программе по ПМ 01 Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях групп

№ п\п	Тема		Место проведения	Сооружения, оборудование, инструменты, материалы
	Темы	Содержание		
1	Тема 1.1 Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.	Термины и определения качества. Разновидности контроля и методов определения показателей качества.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с
		Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции при выращивании и хранении. Потери продукции.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы Щуп мешочный, Щуп для проб зерна,

				Зерно различных с/х культур
		Лабораторная работа 1. Отбор точечных проб, составление объединенной и средней пробы зерна	Зерновой элеватор	
2	Тема 1.2 Нормирование показателей качества растениеводческой продукции	Нормирование показателей качества зерна и семян зерновых, зернобобовых культур	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Механический резак зерна Рассев лабораторный
		Нормирование показателей качества зерна и семян масличных и эфирномасличных культур	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Лабораторная работа 2. Определение качественных показателей зерна	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	
		Лабораторная работа 2. Определение качественных показателей зерна	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	

				Люминоскоп Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
3	Тема 1.3 Общая характеристика зерновой массы	Общая характеристика зерновой массы	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран;
4	Тема 1.4 Физические свойства зерновых масс	Сыпучесть, самосортирование, скважность и сорбционные свойства зерновых масс.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	

		Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы		комплект видеоматериалов по темам дисциплины,
		Лабораторная работа 3. Определение натуральной массы зерна и стекловидность зерна.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Люминоскоп Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
5	Тема 1.5. Микрофлора зерна. Меры борьбы с болезнями при хранении.	Характеристика микрофлоры зерновых масс. Влияние условий хранения зерна на развитие микроорганизмов.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий,
		Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран;

6	Тема 1.6 Вредители хлебных запасов и меры борьбы с ними	Общая характеристика вредителей хлебных запасов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность вредителей хлебных запасов. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Лабораторная работа 4. Определение зараженности зерна болезнями и вредителями хлебных запасов.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
7	Тема 1.7 Режимы и способы хранения зерновых масс.	Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с

		Хранение зерна без доступа воздуха.		лицензионным программным обеспечением;
		Химическая консервация зерна. Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др.
		Хранение зерна без доступа воздуха.		с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете
8	Тема 1.8 Послеуборочная подготовка и хранение партий зерна продовольственного и фуражного назначения.	Задачи в области хранения зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Комплекты раздаточных материалов
		Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновой массой при хранении.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Оценочные материалы
		Лабораторная работа 5. Расчеты за зерно при продаже.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
9	Тема 1.9 Очистка и сушка зерновых масс	Лабораторная работа 6. Очистка партий зерна и семян от примесей.	Зерновой элеватор	Приемник зерна АПВЗ Бункер для зерна Ворохоочиститель Триер

				Куколеотборник Пневмосепаратор
		Лабораторная работа 7. Сушка зерна. Классификация зерносушилок.	Зерновой элеватор	Зерносушилка Приемник зерна АПВЗ Бункер для зерна
10	Тема 1.10 Активное вентилирование зерна.	Лабораторная работа 8. Виды активного вентилирования.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете
11	Тема 1.11 Зернохранилища	Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Лабораторная работа 9. Размещение зерна в хранилищах	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
12	Тема 1.12 Особенности приемки, размещения, хранения и	Причины снижения посевных качеств семян при хранении. Приемка свежееубранных семян.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	

	обработки семенного зерна.			Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Лабораторная работа 10. Контроль качества семян при хранении	Зерновой элеватор	Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
		Лабораторная работа 11. Количественно- качественный учет зерна в хранилище.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно- наглядных пособий,
13	Тема 1.13. Дефективное зерно, его хранение и использование.	Дефекты зерна, вызванные неблагоприятными погодными условиями в период вегетации.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный
		Зерно, поврежденное вредителями и микроорганизмами.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими

		Лабораторная работа 12. Определение поврежденности зерна пшеницы при хранении.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты
14	Тема 1.14 Товарные качества, стандартизация и сертификация плодов и овощей	Показатели товарного качества. Основные положения стандартизации. Структура стандартов на плоды и овощи.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	раздаточных материалов Оценочные материалы
		Сертификация продукции и выполненных работ.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Лабораторная работа 13. Изучение государственных стандартов зерновых культур.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная ГОСТы
15	Тема 1.15. Характеристика	Биологические основы лежкости.	кабинет «Технологии	Рабочее место преподавателя;

	плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения.	Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям окружающей среды при хранении	продуктов питания из растительного сырья»	посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с
		Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость плодов и овощей	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект
16	Тема 1.16. Определение интенсивности дыхания сочной растительной продукции	Физические и теплофизические свойства плодов и овощей	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками,
17	Тема 1.17. Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение.	Виды тары и способы упаковки плодов и овощей.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов
		Лабораторная работа 14. Расчет потребности в таре и упаковочных материалах	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Оценочные материалы

		Лабораторная работа 15. Определение качества продовольственного и семенного картофеля по действующим стандартам	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
18	Тема 1.18 Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах	Назначение, планировочные и строительно-конструктивные особенности.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий,
		Способы размещения и хранение продукции в условиях естественной и принудительной вентиляции	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект
		Лабораторная работа 16. Расчет вместимости буртов и потребности в площади их размещения.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками,
19		Типовые проекты холодильников и их	кабинет «Технологии	другое оборудование,

	Тема 1.19. Хранилища-холодильники	конструктивные особенности.	продуктов питания из растительного сырья»	использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Лабораторная работа 17. Определение вместимости хранилищ и камер холодильника.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
20	Тема 1.20. Технология хранения отдельных видов овощей и картофеля	Транспортирование, виды и способы товарной обработки плодов и овощей. Хранение картофеля	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Хранение капустных овощей. Хранение корнеплодов.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Хранение лука и чеснока.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Хранение плодовых и зеленых овощей.	кабинет «Технологии продуктов	

			питания из растительного сырья»	
		Лабораторная работа 18. Учет количества и качества плодоовощной продукции.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
21	Тема 1. 21. Технология хранения корнеплодов сахарной свеклы	Хранение корнеплодов сахарной свеклы. Потери массы и сахара при транспортировке и хранении	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
22	Тема 1.22. Технология хранения отдельных видов плодов, ягод и винограда	Хранение яблок и груш.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Хранение косточковых плодов	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	
		Хранение ягод. Хранение плодов	кабинет «Технологии продуктов	

		цитрусовых культур.	питания из растительного сырья»	
		Лабораторная работа 19. Изучение болезней и вредителей плодовоовощной продукции при хранении.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа, нож Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
23	Тема 1.23. Хранение лубяных культур	Характеристика лубяных растений. Уборка льна и конопли. Хранение соломы и тресты.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий,
24	Тема 1.24. Хранение и послеуборочная обработка табачного сырья	Ботаническая и биологическая характеристика табачного сырья.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный
25	Тема 1.25 Меры борьбы с потерями при хранении растениеводческой продукции	Рациональные технологии уборки и хранения растениеводческой продукции	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками,

				другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Лабораторная работа 20. Изучение пестицидов.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа, нож Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Набор пестицидов
26	Тема 1.26. Использование отходов хранения	Виды отходов зерновой массы и плодоовощной продукции.	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины,

				компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Лабораторная работа 21. Использование нестандартной растениеводческой продукции.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Разборные доски, совок, лупа, нож Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Растениеводческая продукция
27		Консультации	кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	

Приложение Б

к рабочей программе по ПМ 01 Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

№ п/п	№ урока	Тема	Место проведения	Сооружения, оборудование, инструменты, материалы
	Тема 1.1. Физические свойства зерна и продуктов его переработки	1. Зерно и семена как объекты хранения	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое
		2. Общие показатели качества партий зерна и семян продовольственного, кормового и технического назначения		
		3. Физические, теплофизические и массообменные свойства зерновой массы		
		4. Особенности физических свойств муки и крупы		
		5. Оценка качества муки и крупы		

				оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Практическая работа №1 Морфология плодов и семян	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Люминоскоп, Механический резак зерна, Рассев, лабораторный, Диафаноскоп, Весы лабораторные, Разделочные доски
		Практическая работа №2 Стандарты на зерно, поступающее на мукомольные заводы	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Справочный материал, ГОСТы
		Практическая работа №3 Отбор проб и подготовка их к анализу	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Щуп мешочный, Лабораторная мельница, Рассев лабораторный,

				Воздушно-тепловая установка, Весы лабораторные, Набор сит, Разделочные доски
		Практическая работа №4 Определение показателей качества зерна, муки и крупы	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Лабораторная мельница, Тестомесилка лабораторная для клейковины, Устройство для отмывания клейковины, Измеритель деформации клейковины, Рассев лабораторный, Диафаноскоп, Воздушно-тепловая установка, Пурка метрическая, Весы лабораторные, Муфельная мини-печь,

				Набор сит
		Практическая работа №5 Составление помольных партий из разнокачественных партий зерна пшеницы	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Щуп мешочный, Лабораторная мельница, Рассев Лабораторный, Весы лабораторные, Набор сит, Разделочные доски
	Тема 1.2. Процессы, происходящие в зерновых массах и зерновых продуктах при хранении	1. Жизнедеятельность семян при хранении	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с
		2. Вредители зерновых продуктов		
		3. Самосогревание и слеживание зерновых масс при их хранении		
		4. Процессы, происходящие в муке и крупе при хранении		

				другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		Практическая работа №6. Внешний вид и химический состав некоторых видов продовольственных культур	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Весы лабораторные, Разделочные доски
		Практическая работа №7 Физико- химические и химические методы оценки качества зерна	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Весы лабораторные, Разделочные доски
		Практическая работа №8 Характеристика основных видов примесей и амбарных вредителей зерна	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Весы лабораторные, Разделочные доски
		Практическая работа №9 Определение содержания	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Весы лабораторные,

		дефектных зерен в партии хранящегося зерна		Разделочные доски
		Практическая работа №10 Определение зараженности хранящегося зерна	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Микроскопы, Весы лабораторные, Разделочные доски
		Практическая работа №11 Влияние режимов послеуборочного дозревания на изменение биохимических свойств клейковины	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Лабораторная мельница, Тестомесилка лабораторная для клейковины, Устройство для отмывания клейковины, Измеритель деформации клейковины, Рассев лабораторный
		Практическая работа №12 Расчет норм естественной убыли	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с
	Тема 1.3. Режимы и организация хранения зерновых масс и зерновых продуктов	1.Технологические принципы организации приема, размещения и хранения продовольственного и семенного зерна		

	2. Режимы хранения зерновых масс		лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете
	3. Способы хранения зерновых масс и требования, предъявляемые к зернохранилищам		
	4. Подработка зерновых масс в хранилищах		
	5. Меры борьбы с вредителями зерновых продуктов		
	6. Особенности хранения семенного зерна		
	7. Условия и режимы хранения муки и крупы		
	8. Особенности хранения комбикормов		
	9. Факторы, влияющие на сохранность зерна и продуктов его переработки		
	Практическая работа №13 Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи,		Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы

		ячменя и овса) и кукурузы		
		Практическая работа №14 Методы анализа зерна крупяных культур	Лаборатория «Анализ сельскохозяйственной продукции»	Аппарат Сокслета, Спектрофотометр, зерновая мельница, муфельная печь, лабораторные весы
		Практическая работа №15 Методы анализа семян бобовых культур	Лаборатория «Анализ сельскохозяйственной продукции»	Аппарат Сокслета, Спектрофотометр, зерновая мельница, Муфельная печь, лабораторные весы
		Практическая работа №16 Методы анализа семян масличных культур	Лаборатория «Анализ сельскохозяйственной продукции»	Аппарат Сокслета, Спектрофотометр, зерновая мельница, муфельная печь, лабораторные весы
	Тема 1.4 Технологии переработки зерна	1.Ассортимент и качество крупы	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся
		2.Схемы подготовки зерна к переработке		
		3.Технологические схемы переработки зерна в крупу		

		4.Производственные схемы хлебоприемных предприятий		комплект учебно- наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете
		5.Технология глубокой переработки зерна		Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		6.Типовые линии технологического процесса производства комбикормов, белкововитаминно- минеральных концентратов		
		Практическая работа №17 Поточные линии хлебоприемных предприятий		
		Практическая работа №18 Послеуборочная обработка зерна	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Лабораторные весы, набор сит, зерновая мельница,

				сушильный шкаф, рассев лабораторный
		Практическая работа №19 Современная технология мукомольного производства	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Лабораторные весы, набор сит, зерновая мельница, сушильный шкаф, рассев лабораторный
		Практическая работа №20 Значение лаборатории в системе элеваторно- складского хозяйства и организация её работы	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно- наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины,
		Практическая работа №21 Схемы технологических процессов производства комбикормовой продукции		
		Практическая работа № 22 Контроль качества сырья, продукции и технологического процесса при производстве		

	1.5 Контроль качества и хранения зерна и продуктов его переработки	1.Упаковка, размещение, хранение и отпуск продукции		компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
		2.Контроль качества и хранения муки		
		3.Контроль технологического процесса на мукомольном заводе		
		4.Производственно-технологический контроль крупозавода		
		5.Контроль качества готовой комбикормовой продукции		
		Практическая работа №23 Определение хлебопекарных свойств муки.	Лаборатория «Селекция и семеноводство»	Лабораторные весы, набор сит, зерновая мельница, сушильный шкаф, рассев лабораторный
		Практическая работа №24 Расчет выходов готовой продукции крупозавода.	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся
		Практическая работа №25 Контроль технологического		

		процесса выработки комбикормов.		комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете
		Практическая работа №26 Технический анализ рассыпного и гранулированного комбикорма		Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы

Приложение 2.2

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИОННО -ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2024 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 1 от «31 » августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.1.2 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях..
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Уо 01.03 определять этапы решения задачи	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах	

	Уо 01.05 составлять план действия	Зо 01.05 структуру плана для решения задач	
	Уо 01.06 определять необходимые ресурсы	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач	
	Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	профессиональной деятельности	
	Уо 01.08 реализовывать составленный план		
	Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-

	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02 основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04 особенности произношения	
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	У 2.1.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания	З 2.1.1 технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, З 2.1.2 технологии бизнес-планирования	Н 2.1.1 расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного

автоматизированны х технологических линиях.	из растительного сырья, У 2.1.2 рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, У 2.1.3 определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт У 2.1.4 рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания	производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, 3 2.1.3 методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, 3 2.1.4 технологии производства и организации производственных и технологических процессов, 3 2.1.5 требования к качеству выполнения технологических операций, 3 2.1.6 методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, 3 2.1.7 методы планирования,	сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, Н 2.1.2 разработки производственны х заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, Н 2.1.3 инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственны х заданий, Н 2.1.4 организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическим и инструкциями

	из растительного сырья, У 2.1.5 инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, У 2.1.6 контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, У 2.1.7 организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, У 2.1.8 пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,	контроля и оценки качества выполнения технологических операций, 3 2.1.8 виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, 3 2.1.9 правила первичного документооборота, учета и отчетности,	

	У 2.1.9 осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн х технологических линиях У 2.1.10 вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, У 2.1.11 контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, У 2.1.12 проводить лабораторные		

	исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,		
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна	У 2.2.1 осуществлять технологические регулировки оборудования, У 2.2.2 использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, У 2.2.3 подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья,	З 2.2.1 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 З 2.2.2 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, З 2.2.3 основные технологические процессы хранения и	Н 2.2.1 организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, Н 2.2.2 эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, Н 2.2.3 проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, Н 2.2.4 ведения учетно-отчетной документации производства

	У 2.2.4 использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	переработки зерна и семян, 3 2.2.4 причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, 3 2.2.5 способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, 3 2.2.6 принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, 3 2.2.7 методы теххимического и лабораторного контроля качества	продуктов питания из растительного сырья Н 2.2.5 обеспечения смен сырьем и расходными материалами, Н 2.2.6 определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, Н 2.2.7 производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, Н 2.2.8 оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и

		сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, 3 2.2.8 порядок расчета рецептур, 3 2.2.9 формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, 3 2.2.10 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	нормативов выхода готовой продукции, Н 2.2.9 обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

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	222	128
В том числе курсовая работа (проект)	20	0
Самостоятельная работа	8	0
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Консультация	4	
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 02</i>	12	0
Всего	526	424

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессио-наль	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе:					Самостоятельная работа
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Консультации	Аттестация	Практика		
						Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Учебная, часов	

ны х ко мп ете нц ий			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические	в т.ч., курсовая работа					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
П К 2.1 - П К 2.2	Организа ционно – технологи ческое обеспечен ие производс тва хранения и переработ ки зерна и семян на автомати зированных ых технологи ческих линиях	526	222	128	20	4	12	144	144	8
	МДК 02.01. Организац ионно – технологи	238	222	136	20	4	12	-	-	8

ческое обеспечен ие производс тва хранения и переработ ки зерна и семян на автоматиз ированны х технологи ческих линиях									
УП 02	144								
ПП 02	144								

2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименовани е разделов профессионал ьного модуля (ПМ), междисципли нарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уро вен ь осво ени я
1	2	3	4

МДК 02.01. Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		194 66т 128л	
Раздел 1. Организация обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		194 66т 128л	
Тема 1.1 Основы хранения зерна и семян	Содержание учебного материала	30 14т16л	2
	1.Значение зерна и продуктов его переработки для народного хозяйства страны. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении. 2.Факторы, влияющие на сохранность растениеводческой продукции 3.Схема послеуборочной обработки зерна. Очистка зерна и семян от примесей. Сушка зерна и семян. Активное вентилирование зерна 4.Особенности размещения зерна в хранилищах. Характеристика хранилищ. Общие требования – технические, технологические, эксплуатационные. 5.Назначение, структура и классификация оборудования предприятий для хранения и переработки зерна. 6.Комплексы для послеуборочной обработки и хранения зерна и семян 7.Типы ПТЛ. Лабораторное оборудование и нормативно-техническая документация	14	
	Практические занятия		
	1.Количественно-качественный учёт зерна при послеуборочной обработке и хранении	16	2

	2. Организация работ в период уборки и послеуборочный период в хозяйстве 3. Особенности обработки свежесобранного зерна на технологических линиях предприятий 4. Определение производительности технологической линии при приемке, очистке и сушке зерна. 5. Определение убыли зерна и семян при хранении 6. Машины для очистки и сортирования зерна и семян 7. Сушильное оборудование 8. Оснащенность зерно- и семенохранилищ 9. Выделение навесок методом квартования 10. Изучение схемы приема зерна с различного транспорта		
Тема 1.2. Основы переработки зерна и семян. Производственный процесс на предприятии и его организация.	Содержание учебного материала	52 22т 30л	
	1. Структура производственного процесса 2. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий 3. Рабочий период 4. Основные понятия и характеристики поточного производства 5. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию для перерабатывающей промышленности. 6. Организация процесса подготовки зерна к помолу 7. Организация переработки зерна в муку и крупу 8. Организация процесса производства комбикормов 9. Основы производства растительного масла	22	2
	Практические занятия	30	2
	1. Анализ структуры производственного процесса		

	2. Расчёт длительности производственного цикла 3. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности 4. Расчёт помольных партий зерна 5. Технологическое оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов 6. Изучение ассортимента и определение выхода крупы. 7. Изучение выходов и сортов муки. Качественные показатели 8. Назначение и структура процесса измельчения. 9. Сепарирование продуктов измельчения зерна по крупности (просеивание) 10. Сортирование промежуточных продуктов по качеству (процесс обогащения) 11. Гидротермическая обработка зерна и построение технологической схемы подготовки зерна к шелушению. Машины для шелушения зерна, шлифования и полирования ядра крупяных культур. 12. Оборудование для производства комбикормов 13. Оборудование для производства растительного масла		
Тема 1.3. Режимы и организация хранения зерновых масс и зерновых продуктов	Содержание учебного материала	32 16т 16п	2
	1. Технологические принципы организации приема, размещения и хранения продовольственного и семенного зерна 2. Подготовка складских помещений 3. Размещение зерна и семян в складах 4. Хранение зерна и семян в рукавах	16	

	5.Технология хранения зерна на элеваторе 6.Контроль за размещением зерна. Контроль за качеством хранящегося зерна, режимами обработки. 7.Борьба с вредителями хлебных запасов.		
	Практические занятия	16	
	1.Изучение основных элементов конструкций склада. 2.Изучение принципиальной и рабочей схемы элеватора и расположение оборудования в рабочей башне. 3.Изучение устройства для дистанционного измерения температуры зерна. 4.График контроля хранящегося зерна. Документальное оформление операций по подработке зерна. 5.Заполнение качественных удостоверений на зерно различных культур. 6.Определение качества зерна и семян по государственным стандартам		2
Тема 1.4. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	Содержание учебного материала	78 12т 66 п	2
	1. Технологический процесс на мукомольных заводах 2. Способы выработки круп и схемы технологического процесса 3. Производство-технологическая характеристика выработки растительного масла 4. Организация технологии производства комбикормов 5. Хранение продуктов переработки зерна и семян	12	
	Практические занятия	66	
			2

	1. Обработка поверхности зерна и его обеззараживание 2. Обработка зерна водой 3. Кондиционирование зерна (Гидротермическая обработка зерна). Подбор режимов кондиционирования зерна. 4. Расчет и подбор бункеров для подготовительного отделения мельницы. 5. Расчет и подбор оборудования для подготовительного отделения мельницы. 6. Построение схем технологических процессов подготовки зерна к помолам 7. Расчет помольных партий. 8. Анализ работы машин подготовительного отделения мельницы 9. Простые повторительные помолы пшеницы и ржи 10. Изучение технической характеристики машин и режимов измельчения и извлечения при сложных помолах ржи 11. Сменный и периодический контроль размольного отделения 12. Анализ пшеничной хлебопекарной муки: определение цвета, запаха, вкуса, хруста, влажности, зараженности, крупноты размола, металломагнитной примеси. 13. Изучение технологической схемы подготовительного отделения крупяного завода. 14. Изучение процесса и оборудования контроля отходов подготовительного отделения крупозавода. 15. Изучение структурной схемы переработки зерна в крупу. Сортирование зерна по		

	крупности перед шелушением. 16. Расчет и компоновка оборудования подготовительного отделения крупозавода. 17. Расчет и компоновка оборудования шелушительного отделения крупозавода 18. Изучение методики определения в крупе органолептических показателей качества, влажности, зараженности, металломагнитной примеси. 19. Решение задач по установлению сорта крупы и стандартности 20. Расчет выходов готовой продукции крупозавода. 21. Изучение технологической схемы и оборудования для измельчения крупнокускового сырья 22. Изучение технологической схемы производства крупок из гранул 23. Расчет оборудования для линий кормовых продуктов пищевых производств и линии дозирования и смешивания 24. Особенности количественно-качественного учета на комбикормовом заводе. 25. Контроль качества вырабатываемых комбикормов.		
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Изучить тех.схему выработки гранулированных отрубей. 2. Изучить новые виды продукции, вырабатываемой на мукомольном заводе. 3. Изучить современные направления совершенствования технологических схем размола. 4. Изучить схему отбора манной крупы. 5. Изучить этапы размольного процесса.	8		

6. Изучить технологическую схему формирования готовой продукции. 7. Изучить методы и этапы проектирования зерноперерабатывающих предприятий. 8. Провести анализ основных операций схемы подготовки зерна к помолу 9. Провести анализ основных операций схемы размола зерна 10. Изучить правила расчета технологического оборудования 11. Изучить правила расчета бункеров 12. Изучить нормы компоновки оборудования в подготовительном отделении мельницы 13. Изучить нормы компоновки оборудования в размольном отделении мельницы 14. Изучить способы определения оптимальных размеров подготовительного отделения здания 15. Изучить способы определения оптимальных размеров размольного отделения здания 16. Изучить формулы, применяемые при расчете оборудования 17. Изучение способов предварительной обработки материала перед гранулированием 18. Изучить новые конструкции магнитных сепараторов		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Учебная практика Виды работ Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Ведение учетно-отчетной документации производства. Контроль за качеством сырья и готовой продукцией; Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья;	144	

Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов в соответствии со сменными показателями.		
Производственная практика Виды работ Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; Организация производства Оперативное планирование работы производства Организация продовольственного и материально-технического снабжения Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья; Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций; Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства; Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Ведение учетно-отчетной документации производства. Анализ процесса и результатов работы подразделения	144	
тематика курсовых работ Осуществление организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	20	

Осуществление технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян Автоматизированные технологические линии по хранению и переработке зерна и семян Изучить тех. схему выработки гранулированных отрубей. Новые виды продукции, вырабатываемой на мукомольном заводе. Современные направления совершенствования технологических схем размола. Этапы размольного процесса. Технологические схемы формирования готовой продукции. Методы и этапы проектирования зерноперерабатывающих предприятий. Анализ основных операций схемы подготовки зерна к помолу Анализ основных операций схемы размола зерна Предварительное обработки материала перед гранулированием Новые конструкции магнитных сепараторов		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Всего	526	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с приложением А - Рабочей программы.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	

3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете		

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

Лаборатория "Селекция и семеноводство"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Пурка метрическая	Вместимость мерки, не менее литр: 1
2	Диафаноскоп	Общее число анализируемых зерен, не менее шт. 100
3	Воздушно-тепловая установка	Измерения массовой доли влаги, не менее 80% Диапазон рабочих температур, не менее 160°C

4	Механический резак зерна	Количество загружаемых семян - не менее 150 шт.
5	Рассев лабораторный	Грузоподъемность, кг, не более 10 Амплитуда колебаний, мм не менее 1.5
6	Люминоскоп	Длина волны возбуждающего излучения, не менее 365 нм
7	Измеритель деформации клейковины	Предел измерения деформации клейковины: не менее 150,7 мм ед.
8	Устройство для отмыwania клейковины	Производительность, число отмываний / час - не менее 4
9	Лабораторная мельница	Емкость стакана не менее 130см ³ Зерновая навеска, не менее 50 г
10	Щуп мешочный	диаметр не менее 2,5 см
11	Тестомесилка лабораторная для клейковины	Производительность не менее 20 замесов/ч
12	Весы лабораторные	Предел взвешивания, не менее 300 г Предел взвешивания, min: не менее 0.1 г (100 мг) Точность: не более 0.005 г
13	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
14	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
15	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
16	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте
17	Доска разборная	Материал: дерево

Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Спектрофотометр для анализа кормов	Спектральный диапазон не менее 190 нм Спектральная ширина щели не более 4 нм
2	Мельница лабораторная для анализа кормов	Масса измельчаемого образца не менее 10 г Размер загружаемого материала длиной не более 4 см
3	Шкаф сушильный лабораторный	Диапазон измерений массовой доли влаги, не менее 5 не более 45 % Рабочая температура, не менее 60 °С
4	Аппарат для встряхивания жидкостей	Частота встряхивания - не менее 65 движений в мин. Автоматический таймер
5	Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром	Состав комплекта: колба конической вместимостью 250 мл, воронка с краном , трубка Т-образная ,воронка делительной вместимостью 100 мл, переходник, каплеуловителя, колба Кельдаля вместимостью 100 мл, холодильник шариковый, колба приемная коническая вместимостью 250 мл, трубка изогнутая . Стекланные детали соединяются между собой с помощью резиновых пробок.
6	Лабораторный миксер	Количество режимов скорости не менее 8 Количество оборотов в минуту не менее 8000
7	Печь муфельная электрическая	Объем, не менее 5 л Температурный режим не более 1050 °С
8	Система капиллярного электрофореза	Длина волны детектирования, не менее 380 нм
9	Аппарат Сокслета	Измерения не менее 60% Количество одновременно анализируемых проб не менее 6 Вес образца не менее 15 г
10	Анализатор инфракрасный	Спектральный диапазон, см-1 не менее 10000 Спектральное разрешение, см-1, не более 10
11	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит

12	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
13	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
14	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	
2	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	
3	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	
4	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»	
5	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
6	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
7	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	
8	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	

9	лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)	

3.2. Технические средства обучения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

3.3 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Зерновой элеватор»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Ворохоочиститель	Стартовая очистка или вороочистка (перед сушкой) – отделяет основную зерновую массу от крупных и мелких примесей. Первичная очистка (после сушки), делит на «мертвые» отходы, семена и фураж
2	Триер	Зерноочистительная машина от длинных примесей, сорных семян.
3	Куколеотборник	Куколеотборник предназначен для отделения зерна от коротких примесей: куколя и других аналогичных по форме и размеру семян сорной растительности
4	Пневмосепаратор	Служит для отчистки зерна от трудно отделимых примесей и калибровка их по удельному весу
5	Зерносушилка	Служит для сушки зерна, шахтная, траншейная, сотовая
6	Приемник зерна АПВЗ	Предназначен для сохранения продукции после уборки, позволяет подготовить ее к последующей очистке и сушке
7	Бункер для зерна	Предназначены для оперативного хранения зерна, а также для гранулированной продукции.
8	Плуг	Служит для основной обработки почвы
9	Культиватор	Предназначен для культивации почвы
10	Дисковая борона	Предназначена для культивирования почвы

11	Борона пальцевая	Предназначена для обработки почвы
12	Разбрасыватель удобрений	Предназначен для внесения удобрения, органических и минеральных
13	Сеялка	Служит для высадки семян в почву
14	Зерноуборочный комбайн	Предназначен для уборки зерновых культур с поля
15	Протравливатель семян	Предназначен для предпосевной подготовки семян к посеву

3.3.2. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

3.4 Учебно-методическое обеспечение

3.4.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. – Минск: РИПО, 2021. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.

2. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 224 с.

3. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск :РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с.

5. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп.17 — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
П.К 2.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	1.Правильно осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования. 2.Составляет карты учета неисправности оборудования. 3. Пользуется эксплуатационной документацией.	Тестирование. Наблюдение на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практиках. Экспертная оценка соответствия технологии.
П.К 2.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	1.Правильно подбирает технологические операции по ведению производственного процесса хранения и переработки зерна (в соответствии с заданными показателями). 2.Разрабатывает технологические карты, ведения производственного процесса. 3.Осуществляет своевременный контроль за режимами работы оборудования и качеством продукции.	Наблюдение на практических занятиях при выполнении работ. Экспертная оценка

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологи и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной

работать в коллективе и команде		программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданской патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении

учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации		аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам
текущего и промежуточного контроля

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок - неудовлетворительно

Приложение А

к рабочей программе по ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях для групп П 212-312

№ п/п	Тема		Место проведения	Сооружения, оборудование, инструменты, материалы
1	Тема 1.1 Основы хранения зерна и семян	1.Значение зерна и продуктов его переработки для народного хозяйства страны. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении.	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование,
2		2.Факторы, влияющие на сохранность растениеводческой продукции		
3		3.Схема послеуборочной обработки зерна. Очистка зерна и семян от примесей. Сушка зерна и семян. Активное вентилирование зерна		
4		4.Особенности размещения зерна в хранилищах. Характеристика хранилищ. Общие требования – технические,		

		технологические, эксплуатационные.		использующиеся в данном кабинете
5		5.Назначение, структура и классификация оборудования предприятий для хранения и переработки зерна.		Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
6		6.Комплексы для послеуборочной обработки и хранения зерна и семян		
7		7.Типы ПТЛ. Лабораторное оборудование и нормативно-техническая документация		
8		1.Количественно- качественный учёт зерна при послеуборочной обработке и хранении		
9		2.Организация работ в период уборки и послеуборочный период в хозяйстве		
10		3.Особенности обработки свежеубранного зерна на технологических линиях предприятий		
11		4.Определение производительности технологической линии		

		при приемке, очистке и сушке зерна.		
12		5.Определение убыли зерна и семян при хранении		
13		6.Машины для очистки и сортирования зерна и семян		
14		7.Сушильное оборудование		
15		8.Оснащенность зерно- и семенохранилищ		
16		10.Изучение схемы приема зерна с различного транспорта		
17	Тема 1.2. Основы переработки зерна и семян.	1.Структура производственного процесса	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов
18	Производственный процесс на предприятии и его организация.	2. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий		
19		3.Основные понятия и характеристики поточного производства		
20		4.Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию для перерабатывающей промышленности.		

21		5.Организация процесса подготовки зерна к помолу		по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
22		6.Организация переработки зерна в муку и крупу		
23		7.Организация процесса производства комбикормов		
24		8.Основы производства растительного масла		
25		1. Анализ структуры производственного процесса		
26		2. Расчёт длительности производственного цикла		
27		3. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности		
28		4.Расчёт помольных партий зерна		
29		5.Технологическое оборудование для измельчения зерна и		

		промежуточных продуктов		
30		6.Изучение ассортимента и определение выхода крупы.		
31		10.Сортирование промежуточных продуктов по качеству (процесс обогащения)		
32		11.Гидротермическая обработка зерна и построение технологической схемы подготовки зерна к шелушению. Машины для шелушения зерна, шлифования и полирования ядра крупяных культур.		
33		12.Оборудование для производства комбикормов		
34		13.Оборудование для производства растительного масла		
35		7.Изучение выходов и сортов муки. Качественные показатели	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Щуп мешочный Весы лабораторный Рассев лабораторный Мельница лабораторная

				Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Доска разборная
36		8.Назначение и структура процесса измельчения.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Щуп мешочный Весы лабораторный Рассев лабораторный Мельница лабораторная Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Доска разборная
37		9.Сепарирование продуктов измельчения зерна по крупности (просеивание)	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Щуп мешочный Весы лабораторный Рассев лабораторный Мельница лабораторная Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Доска разборная
38	Тема 1.3. Режимы и организация хранения	1.Изучение основных элементов конструкций склада.	Участка «Зерновой элеватор»	Ворохоочиститель Триер Куколе отборник Пневмосепаратор Зерносушилка Приемник зерна АПВЗ Бункер для зерна
39	зерновых масс и зерновых продуктов	2.Изучение принципиальной и рабочей схемы элеватора и расположение оборудования в рабочей башне.		

40		3.Изучение устройства для дистанционного измерения температуры зерна	Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»	Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
41		6.Определение качества зерна и семян по государственным стандартам	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Механический резак зерна Рассев лабораторный Люминоскоп Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный

				Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
42		4.Хранение зерна и семян в рукавах	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете
43		5.Технология хранения зерна на элеваторе		
44		7.Борьба с вредителями хлебных запасов.		

				Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
45	Тема 1.4. Организация процессов	1. Технологический процесс на мукомольных заводах	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно- наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины,
46	хранения и переработки зерна и семян	2. Способы выработки круп и схемы технологического процесса		
47		3. Производство- технологическая характеристика выработки растительного масла		
48		4. Организация технологии производства комбикормов		
49		5. Хранение продуктов переработки зерна и семян		

50		1. Обработка поверхности зерна и его обеззараживание		компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
51		2. Обработка зерна водой		
52		3. Кондиционирование зерна (Гидротермическая обработка зерна). Подбор режимов кондиционирования зерна.		
53		4. Расчет и подбор бункеров для подготовительного отделения мельницы.		
54		5. Расчет и подбор оборудования для подготовительного отделения мельницы.		
55		6. Построение схем технологических процессов подготовки зерна к помолам		
56		7. Расчет помольных партий.		
57		8. Анализ работы машин подготовительного отделения мельницы	Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов	рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся
58		9. Простые повторительные помолы пшеницы и ржи		

59		10. Изучение технической характеристики машин и режимов измельчения и извлечения при сложных помолах ржи	питания из растительного сырья»	комплект учебно-наглядных пособий компьютер с лицензионным программным обеспечением;
60		11. Сменный и периодический контроль размольного отделения		мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины
61		12. Анализ пшеничной хлебопекарной муки: определение цвета, запаха, вкуса, хруста, влажности, зараженности, крупноты размола, металломагнитной примеси.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Механический резак зерна Рассев лабораторный Люминоскоп Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины

				Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
62		13. Изучение технологической схемы подготовительного отделения крупяного завода.	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими
63		14. Изучение процесса и оборудования контроля отходов подготовительного отделения крупозавода.		
64		15. Изучение структурной схемы переработки зерна в крупу. Сортирование зерна по крупности перед шелушением.		
65		16. Расчет и компоновка оборудования подготовительного отделения крупозавода.		

66		17. Расчет и компоновка оборудования шелушительного отделения крупозавода		характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
67		18. Изучение методики определения в крупе органолептических показателей качества, влажности, зараженности, металломагнитной примеси.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Механический резак зерна Рассев лабораторный Люминоскоп Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины Весы лабораторные

				Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная Доска разборная
68		19. Решение задач по установлению сорта крупы и стандартности	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками,
69		20. Расчет выходов готовой продукции крупозавода.		
70		21. Изучение технологической схемы и оборудования для измельчения крупнокускового сырья		
71		22. Изучение технологической схемы производства крупок из гранул		
72		23. Расчет оборудования для линий кормовых продуктов пищевых производств и линии дозирования и смешивания		

73		24. Особенности количественно-качественного учета на комбикормовом заводе.		другое оборудование, использующиеся в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы
74		25. Контроль качества вырабатываемых комбикормов.	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Спектрофотометр для анализа кормов Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный Аппарат для встряхивания жидкостей Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром Печь муфельная электрическая Система капиллярного электрофорез Аппарат Сокслета Анализатор инфракрасный Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный

				Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
75	Учебная практика	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Диафаноскоп Воздушно-тепловая установка Механический резак зерна Рассев лабораторный Люминоскоп Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный

				Мойка лабораторная Доска разборная
76		Ведение учетно-отчетной документации производства.	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно-наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов

				Оценочные материалы
77		Контроль за качеством сырья и готовой продукцией; Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья;	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Спектрофотометр для анализа кормов Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный Аппарат для встряхивания жидкостей Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром Печь муфельная электрическая Система капиллярного электрофорез Аппарат Сокслета Анализатор инфракрасный Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная

78		Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов в соответствии со сменными показателями.	Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»	Рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся комплект учебно- наглядных пособий, компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины, компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете Комплекты раздаточных материалов Оценочные материалы

Приложение 2.3
к ООП-П по специальности
19.02.11 Технология производства
продукции растениеводства

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

2024 г.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 1 от « 31 » августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.1.2 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 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 общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций 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 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.
ЛР 15	Ориентированный на работу в команде
ЛР 16	Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества
ЛР 17	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	Уо 01.03 определять этапы решения задачи	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	Уо 01.04 выявлять и эффективно искать	Зо 01.04 методы работы в	

	информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	профессиональной и смежных сферах	
	Уо 01.05 составлять план действия	Зо 01.05 структуру плана для решения задач	
	Уо 01.06 определять необходимые ресурсы	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08 реализовывать составленный план		
	Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;	
	Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;	
	Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
	Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
	Уо 02.07 использовать современное		

		программное обеспечение;		
		Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
		Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;	
		Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
		Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	
		Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов;	

	Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 03.06 порядок выстраивания презентации;	
	Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 03.07 кредитные банковские продукты	
	Уо 03.08 презентовать бизнес-идею;		
	Уо 03.09 определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01 Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
	Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	Зо 05.01 особенности социального и	

письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	культурного контекста;	
		Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений	
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	Уо 06.01 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
	Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по специальности;	
		Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 Знания: правила экологической	

окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
	Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения;	
		Зо 07.04 принципы бережливого производства;	
		Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-

иностранном языках	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02 основные общеупотребительн ые глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04 особенности произошения	
	Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1 Проводить организационно- технические мероприятия для обеспечения лабораторного	У 3.1.01 Уметь: оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической	З 3.1.01 Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья,	Н 3.1.01 Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов,

контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	документации и лабораторным условиям	полуфабрикатов и продуктов питания	лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
	У 3.1.02 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.02 Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	Н 3.1.02 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
	У 3.1.03 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.03 Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями	Н 3.1.03 Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными

		технологической документации	эксплуатационной документацией
У 3.1.04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.04 Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами	Н 3.1.04 Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У 3.1.05	Отбирать средства для исследования состава	З 3.1.05 Способы мытья и дезинфекции	Н 3.1.05 Проведение учета и

	сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований	химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	своевременной инвентаризации 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
	У 3.1.06 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	З 3.1.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	

		на разных этапах производства пищевых продуктов	
	У 3.1.07 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	З 3.1.07 Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований	
	У 3.1.08 Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	З 3.1.08 Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	
	У 3.1.09 Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований	З 3.1.09 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	
У 3.1.10 Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющими ся веществами) и испытательным оборудованием	З 3.1.10 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов		
У 3.1.11 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов	З 3.1.11 Нормативно- техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов		
У 3.1.12 Проверять сроки действия аттестатов или	З 3.1.12 Качественные		

	сертификатов применяемых контрольно- измерительных приборов	характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно- технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.1.13 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	З 3.1.13 Требования охраны труда в химической и микробиологическо й лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	
	У 3.1.14 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава	З 3.1.14 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникацио нных технологий для	

	сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.1.15 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований	З 3.1.15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания	

		из растительного сырья	
	У 3.1.16 Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	З 3.1.16 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	
	У 3.1.17 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-		

	измерительных приборов и лабораторного оборудования		
	У 3.1.18 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально- ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
	У 3.1.19 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты		
	У 3.1.20 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в		

	том числе в электронном виде		
	У 3.1.21 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям		
	У 3.1.22 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания		
	У 3.1.23 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания		
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования	У 3.2.01 Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по	З 3.2.01 Нормативные правовые акты и	Н 3.2.01 Отбор проб по технологическом

качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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	нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции	у циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	У 3.2.02 Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.02 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	Н 3.2.02 Проведение химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства
	У 3.2.03 Проводить лабораторные	З 3.2.03 Формы учетных	Н 3.2.03 Документирован

	исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами	документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	и результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в

			электронном виде
У 3.2.04 Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.04 Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Н 3.2.04 Проведение химических и физико- химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
У 3.2.05 Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.05 Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	Н 3.2.05 Проведение органолептическ их исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	

		продуктов питания из растительного сырья	растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно- технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	У 3.2.06 Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.06 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	Н 3.2.06 Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационны

		производства продуктов питания из растительного сырья	м формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками
	У 3.2.07 Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования	З 3.2.07 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.2.08 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно- измерительных приборов и лабораторного	З 3.2.08 Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности	

	оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.2.09 Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.09 Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

	У 3.2.10 Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.10 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации	
	У 3.2.11 Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	З 3.2.11 Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и	

	процессе производства продуктов питания из растительного сырья	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.2.12 Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.12 Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.2.13 Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.13 Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	

	У 3.2.24 Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.24 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	У 3.2.15 Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	З 3.2.15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных	

		продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
У 3.2.16	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	З 3.2.16	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
У 3.2.17	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	З 3.2.17	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	
	У 3.2.18 Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
	У 3.2.19 Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и		

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		

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	96	56
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Консультация	2	
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 03</i>	6	0
Всего	182	182

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁰	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹¹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПК 3.1-3.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	102	56	96	40	0	6		
ПК 3.1-3.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	Учебная практика	36	36					36	
ПК 3.1-3.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	Производственная практика	36	36					36	
ПК 3.1-3.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09	Промежуточная аттестация	8							
	Всего:	182	128		40	0	6	36	36

2.2Содержание 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. Безопасная схема организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		28 14т 14л	ПК 3.1 ОК.01 ОК.02 ОК.03
Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья,	Содержание	14	ОК.01
	Введение. Современное состояние, проблемы и перспективы развития производства изделий.	4	ОК.05
	Классификация видов технологического контроля. Основные методы органолептических и физико-химических, микробиологических испытаний.		ОК.06 ОК.07
	Основные правила и приемы работы в лаборатории. Техника лабораторных работ. Организация рабочего места	2	ОК.09

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лаборанта. Задачи и функции лаборатории. Общие рекомендации при работе в лаборатории		
	Правила безопасности работы с химическими веществами. Работа с кислотами, щелочами, с легко воспламеняющими веществами..	2	
	Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории. Предельно допустимые объёмы (ЛВЖ) разрешенные к хранению в рабочих помещениях.	2	
	Приемы и правила работы с химической посудой. Работа с химической посудой. Посуда общего назначения. Мерная посуда.	2	
	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Средства измерений.	2	
	Практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие № 1 Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	2	
	Практическое занятие № 2 Способы мытья и дезинфекции химической посуды. Сушка и хранение чистой лабораторной посуды.	6	

	Практическое занятие №3 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. Форма № 4. Журнал рецептур и технологических указаний по наименованиям изделий. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма № 6. Журнал учета металлопримесей в муке и т.д.	4	
	Практическое занятие № 4 Отбор проб. Методы подготовки и транспортировки проб.	2	
Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции		68	ПК 3.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.01 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09
		18т 42л	
Тема 2.1 Определение качества и безопасности зерна и муки	Содержание	20	
		6л 14п	
	Классификация зерновой продукции и ее показатели	2	
	Правила приемки. Отбор проб зерна.	2	
	Виды муки и ее показатели	2	
	Практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие № 5 Отбор проб зерна.	2	

	Практическое занятие № 6 Определение органолептических показателей зерна и его натуры	2	
	Практическое занятие № 7 Определение влажности зерна	2	
	Практическое занятие № 8 Определение качества муки	2	
	Практическое занятие № 9 Определение клейковины зерна и муки.	2	
	Практическое занятие № 10 Определение числа падения зерна пшеницы и засоренности зерновых.	2	
	Практическое занятие № 11 Определение стекловидности зерна	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 2.2 Определение качества и безопасности круп	Содержание	12 4л 8п	
	Виды и сорта круп	2	
	Технические требования к крупам	2	
	Практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 12 Отбор проб и органолептическая оценка круп.	2	
	Практическое занятие № 13 Определение крупности и примесей	2	

	Практическое занятие № 14 Определение зараженности и загрязненности круп	2	
	Практическое занятие № 15 Определение развариваемости крупы	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 2.3 Определение качества и безопасности комбикормов	Содержание	8	
		4л 4п	
	Классификация комбикормов	2	
	Требования к качеству комбикормов	2	
	Практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 16 Органолептическая оценка комбикорма и определение натуры	2	
	Практическое занятие № 17 Определение содержания белка и жира.	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 2.4. Определение качества и безопасности плодо-овощной продукции	Содержание	10	
		4л 4п	
	Классификация плодо-овощной продукции	2	
	Требования к качеству	2	
	Практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 18 Определение сухих веществ	2	

	Практическое занятие № 19 Определение качества продукции люминесцентным способом	2	
	Практическое занятие № 20 Йодно-крахмальная проба	2	
Тема 2.5. Определение качества и безопасности овощных консервов	Содержание	10 4л 6п	
	Классификация овощных консервов	2	
	Требования к качеству овощных консервов	2	
	Практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 21 Органолептическая оценка овощных консервов	2	
	Практическое занятие № 22 Определение кислотности овощных консервов	2	
	Практическое занятие № 23 Определение содержание соли в овощных консервах	2	
Тема 2.6. Определение качества и безопасности макаронных изделий и хлебов	Содержание	8 4л 4п	
	Классификация макаронных изделий и хлебов	2	
	Требования к качеству макаронных изделий и хлебов	2	
	Практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 24 Органолептическая оценка макаронных изделий и хлебов	2	

	Практическое занятие № 25 Физико-химическая оценка макаронных изделий и хлебов.	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		36	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.01 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09
Производственная практика Виды работ: 1. Участие в проведении лабораторных исследований сырья, 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		36	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.01 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09

3. Участие в представлении данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
4. Участие в проведении сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава		
5. Участие в ведении и составлении необходимой документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
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		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Всего	182	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

3.1.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с приложением А - Рабочей программы.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	

3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемые в данном кабинете</i>	

Лаборатория «Химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	микроскопы;	
2	химические реактивы;	
3	стерильные боксы;	
4	измерительное оборудование: весы, pH-метр;	
5	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
6	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
7	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
8	оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки	

Лаборатория "Селекция и семеноводство"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Пурка метрическая	Вместимость мерки, не менее литр: 1
2	Диафаноскоп	Общее число анализируемых зерен, не менее шт. 100

3	Воздушно-тепловая установка	Измерения массовой доли влаги, не менее 80% Диапазон рабочих температур, не менее 160°C
4	Механический резак зерна	Количество загружаемых семян - не менее 150 шт.
5	Рассев лабораторный	Грузоподъемность, кг, не более 10 Амплитуда колебаний, мм не менее 1.5
6	Люминоскоп	Длина волны возбуждающего излучения, не менее 365 нм
7	Измеритель деформации клейковины	Предел измерения деформации клейковины: не менее 150,7 мм ед.
8	Устройство для отмыwania клейковины	Производительность, число отмываний / час - не менее 4
9	Лабораторная мельница	Емкость стакана не менее 130см ³ Зерновая навеска, не менее 50 г
10	Щуп мешочный	диаметр не менее 2,5 см
11	Тестомесилка лабораторная для клейковины	Производительность не менее 20 замесов/ч
12	Весы лабораторные	Предел взвешивания, не менее 300 г Предел взвешивания, min: не менее 0.1 г (100 мг) Точность: не более 0.005 г
13	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит
14	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
15	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
16	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Спектрофотометр для анализа кормов	Спектральный диапазон не менее 190 нм Спектральная ширина щели не более 4 нм
2	Мельница лабораторная для анализа кормов	Масса измельчаемого образца не менее 10 г Размер загружаемого материала длиной не более 4 см
3	Шкаф сушильный лабораторный	Диапазон измерений массовой доли влаги, не менее 5 не более 45 % Рабочая температура, не менее 60 °С
4	Аппарат для встряхивания жидкостей	Частота встряхивания - не менее 65 движений в мин. Автоматический таймер
5	Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром	Состав комплекта: колба конической вместимостью 250 мл, воронка с краном , трубка Т-образная ,воронка делительной вместимостью 100 мл, переходник, каплеуловителя, колба Кельдаля вместимостью 100 мл, холодильник шариковый, колба приемная коническая вместимостью 250 мл, трубка изогнутая . Стеклянные детали соединяются между собой с помощью резиновых пробок.
6	Лабораторный миксер	Количество режимов скорости не менее 8 Количество оборотов в минуту не менее 8000
7	Печь муфельная электрическая	Объем, не менее 5 л Температурный режим не более 1050 °С
8	Система капиллярного электрофореза	Длина волны детектирования, не менее 380 нм
9	Аппарат Сокслета	Измерения не менее 60% Количество одновременно анализируемых проб не менее 6 Вес образца не менее 15 г
10	Анализатор инфракрасный	Спектральный диапазон, см-1 не менее 10000 Спектральное разрешение, см-1, не более 10
11	Стол лабораторный с надстройкой	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит

12	Стул лабораторный	Поворотная конструкция стула Обивка полиуретан Регулировка по высоте
13	Шкаф лабораторный	Корпус металл Количество дверей 2 шт. Верхние дверки – стекло
14	Мойка лабораторная	Материал: металл Материал столешницы: керамогранит Смеситель в комплекте

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	
2	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	
3	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	
4	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»	
5	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
6	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	
7	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	
8	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
9	лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)	

3.2. Технические средства обучения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

3.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Зона под вид работ Производственная площадка Хранение продукции растениеводства

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Модуль учебно-производственного оборудования "Система хранения продукции растениеводства"	Тип Система хранения продукции растениеводства Площадь: не менее 500 кв.м. Емкость контейнерного хранения: не менее 500 т С тамбуром
2	Вилочный погрузчик	Высота подъема не менее 4 м Грузоподъемность не менее 2 т
3	Напольные весы	Тип: весы платформенные Минимальная нагрузка: не менее 10 кг Максимальная нагрузка не менее 1000 кг С функцией тарирования во всем диапазоне С функцией ручного обнуления дисплея

3.3.2. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.4. Учебно-методическое обеспечение

3.4.1. Основные печатные и/или 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, 2022.

2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с.

3. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова И. В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 160 с.

4. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 147 с.

5. Пономарева, Е. И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум: учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малютина. — Воронеж: ВГУИТ, 2019. — 55 с.

4КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; подбор соответствующего оборудования и методов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторные работы, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, контрольная работа экзамен, учебная практика, производственная практика, экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ведение процесса лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; результативность проведения работ по лабораторным исследованиям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	лабораторные работы, контрольная работа, письменная работа, устный опрос, контрольная работа, дифференцированный зачет, экзамен, учебная практика, производственная практика, экзамен по профессиональному модулю.

	правильность оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию в практике, а также знания в области информационных технологии и их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		мероприятий, во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 06. Проявлять гражданскую патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

с учетом гармонизаций 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	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при

		проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики

Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок - неудовлетворительно

Приложение А

к рабочей программе по ПМ 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для групп П 212-312

№ п/п	№ урока	Тема	Место проведения	Сооружения, оборудование, инструменты, материалы
1	Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории. Предельно допустимые объёмы (ЛВЖ), разрешенные к хранению в рабочих помещениях.	Лаборатория «Химии»	микроскопы; химические реактивы; стерильные боксы; измерительное оборудование: весы, РН-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для

				подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки
3		Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Средства измерений.	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Спектрофотометр для анализа кормов Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный Аппарат для встряхивания жидкостей Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром Лабораторный миксер Печь муфельная электрическая Система капиллярного электрофореза Аппарат Сокслета Анализатор инфракрасный Стол лабораторный с надстройкой

				Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
4		Практическое занятие № 2 Способы мытья и дезинфекции химической посуды. Сушка и хранение чистой лабораторной посуды.	Лаборатория «Химии»	Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки
5	Тема 2.1 Определение качества и безопасности зерна и муки	Практическое занятие № 5 Отбор проб зерна.	Зона под вид работ Производственная площадка Хранение продукции растениеводства	Модуль учебно-производственного оборудования "Система хранения продукции растениеводства" Напольные весы
6		Практическое занятие № 6 Определение органолептических показателей зерна и его натуры	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Рассев лабораторный Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный

				Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
7		Практическое занятие № 7 Определение влажности зерна	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный
8		Практическое занятие № 8 Определение влажности муки		Печь муфельная электрическая Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный
9		Практическое занятие № 9 Определение клейковины зерна и муки.	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Рассев лабораторный Измеритель деформации клейковины Устройство для отмывания клейковины Лабораторная мельница Щуп мешочный Тестомесилка лабораторная для клейковины Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная

10		Практическое занятие №10 Определение числа падения зерна пшеницы	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Рассев лабораторный Лабораторная мельница Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
11		Практическое занятие № 11 Определение стекловидности зерна	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Диафаноскоп Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
12	Тема 2.2 Определение качества и безопасности круп	Практическое занятие № 12 Отбор проб и органолептическая оценка. Определение натуры	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Рассев лабораторный Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
13		Практическое занятие № 13 Определение крупности и примесей	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Рассев лабораторный Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный

				Мойка лабораторная
14		Практическое занятие № 14 Определение зараженности и засоренности	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Рассев лабораторный Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
15		Практическое занятие № 15 Определение развариваемости крупы	Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»	Химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; измерительное оборудование: весы, испытательное оборудование и нагревательные приборы:
16	Тема 2.3 Определение качества и безопасности комбикормов	Практическое занятие № 16 Органолептическая оценка комбикорма и определение натуры	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Пурка метрическая Рассев лабораторный Щуп мешочный Весы лабораторные Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный

				Мойка лабораторная
17		Практическое занятие № 17 Определение содержания белка и жира	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Спектрофотометр для анализа кормов Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный Аппарат для встряхивания жидкостей Аппарат для отгонки аммиака с водяным паром Лабораторный миксер Печь муфельная электрическая Система капиллярного электрофореза Аппарат Сокслета Анализатор инфракрасный Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Мойка лабораторная
18	Тема 2.4. Определение качества и безопасности	Практическое занятие № 18 Определение сухих веществ	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Мельница лабораторная для анализа кормов Шкаф сушильный лабораторный

	плодо-овощной продукции			Печь муфельная электрическая Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный
19		Практическое занятие № 19 Определение качества продукции люминесцентным способом	Лаборатория "Селекция и семеноводство"	Люминоскоп Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный
20		Практическое занятие № 20 Йодно- крахмальная проба	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
21	Тема 2.5. Определение качества и безопасности овощных консервов	Практическое занятие № 21 Органолептическая оценка овощных консервов	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
22		Практическое занятие № 22 Определение кислотности овощных консервов	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты

23		Практическое занятие № 23 Определение содержания соли в овощных консервах	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
24	Тема 2.6. Определение качества и безопасности макаронных изделий	Практическое занятие № 24 Органолептическая оценка макаронных изделий	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
25		Практическое занятие № 25 Физико-химическая оценка макаронных изделий	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
26		1.Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
27		2.Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда

				Химические реагенты
28		3.Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Лаборатория "Анализ сельскохозяйственной продукции"	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторная посуда Химические реагенты
29	Учебная практика	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	Зона под вид работ Производственная площадка Хранение продукции растениеводства Лаборатория "Анализ	Стол лабораторный с надстройкой Стул лабораторный Шкаф лабораторный Лабораторное оборудование Лабораторная посуда Химические реагенты
30	Учебная практика	2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	сельскохозяйственной продукции" Лаборатория "Селекция и семеноводство"	
	Учебная практика	3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»	

Приложение 2.6

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМд.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2024г

Рабочая программа профессионального модуля ПМд.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 4 разряд и Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н

Разработчики:

О.М. Кожемякина – преподаватель специальных дисциплин
общеобразовательного цикла ГБПОУ МО Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.
Козлова

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 1 от « 31 » августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМд.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Профессиональный модуль ПМд.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в общепрофессиональный цикл обеспечивает развитие и формирование ЛР.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; замешивать, резать и формовать тесто; контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; следить за готовностью хлебобулочных изделий;	ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; нормы выхода изделий; технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; особенности выпечки хлеба; алгоритмы технологических расчетов.

Вид деятельности (Обобщенная трудовая функция)	Профессиональные компетенции (Трудовая функция)	Практический опыт (Трудовые действия)	Умения	Знания
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	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	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,	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,

		продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и	используемые при производстве хлебобулочной продукции. 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	используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве,

		исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.	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.
ВД 1 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 2.1 Приготовление теста ПК 2.2 Разделка теста ПК 2.3 Термическая обработка теста и	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Процеживание, протираание, замешивание,	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе. Применять различные способы замесов.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие

	отделка поверхности хлебобулочных изделий ПК 2.4 Укладка и упаковка готовой продукции	измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных	Определять дефекты теста. Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции. Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции. Технологии выпечки	деятельность организаций питания. Технологии приготовления хлебобулочной продукции. 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.

		хлебобулочных изделий. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	несдобных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции. Производить расчеты с потребителями с	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.

			использование м различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственно й санитарии и противопожарно й защиты в организациях питания.

В результате освоения программы профессионального обучения обучающийся должен обладать профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 2.1 Приготовление теста

ПК 2.2 Разделка теста

ПК 2.3 Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий

ПК 2.4 Укладка и упаковка готовой продукции

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 или личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень личностных результатов:

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

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	74	54
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
консультация	2	0
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 03</i>	6	0
Всего	194	182

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе:			
			Обучение по МДК			Самостоятельная работа
			Теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	Промежуточная	
1	2	3	4	5	6	7
<i>ПК 1.1., ПК 2.1 – 2.4 ОК 01- ОК 05, ОК 07 ЛР 13-14</i>	МДКд.01.01. Выполнение работ по профессии 16472	86	20	54	8	4
<i>ПК 1.1., ПК 2.1 – 2.4 ОК 01- ОК 05, ОК 07 ЛР 13-14</i>	Учебная практика	36		36		
	Производственная практика (по профилю)	72		72		
	Всего:	194	20	162	8	4

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМд.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
МДКд.01.01. Выполнение работ по профессии 16472			ПК 1.1., ПК
Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий			2.1 – 2.4
			ОК 01- ОК
Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	3	05, ОК 07
	Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.		
Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	1	ДР 13-14
	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 поваренная соль. Дрожжи.		
Тема 1.3. Дополнительное сырьехлебопекарного производства	Содержание учебного материала		
	Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиры и масла. Молоко и молочные продукты.	1	
	Яйца и яичные продукты. Солод. Плодово-ягодные продукты.		
	Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители.		
	Улучшители и пищевые добавки.		
	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.		
Тема 1.4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание учебного материала	1	
	Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка основного сырья.		
	Хранение и подготовка дополнительного сырья.		
	Процессы, происходящие при хранении муки.		
Тема 1.5. Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	1	
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия.		
	Замес и образование теста.		
	Способы разрыхления и брожения теста.		
	Приготовление жидких дрожжей и заварок.		
	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.		
	Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста.		
	Расчет производственных рецептур.		

	Приготовление пшеничного теста на густой опаре.		
	Лабораторные работы	2	
	Лабораторная работа №1.1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.		
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа №2.1. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2	
	Лабораторная работа №2.2. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	2	
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа №3.1. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	4	
	Самостоятельная работа	4	
	Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.		
	Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.		
	Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.		
	Приготовление пшеничного теста однофазным способом.		
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа № 4.1. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	4	
	Лабораторная работа № 5.1. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	2	
	Лабораторная работа № 6.1. Разделка теста для различного ассортимента.	4	
Тема 1.6. Технология	Содержание учебного материала	1	

приготовления ржаного теста и изделий из него	Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.		
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа № 7.1. Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.	4	
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа № 8.1. Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	4	
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа № 9.1. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	4	
	Лабораторные работы		
	Лабораторная работа № 10.1. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	4	
Тема 1.7. Сокращение издержек хлебопекарного производства	Лабораторная работа № 11.1. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	4	
	Содержание учебного материала	1	
	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 теста.		
Тема 1.8. Хранение и транспортирование хлеба	Содержание учебного материала	1	
	Условия и сроки хранения и транспортирования.		
	Остывание и усушка хлеба.		

	Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.			
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.			
Тема 1.9. Выход хлеба	Содержание учебного материала	1		
	Понятие о выходе хлеба.			
	Расчет выхода хлеба.			
	Факторы, влияющие на выход хлеба.			
	Контроль выхода хлеба.			
Тема 1.10. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала	1		
	Дефекты и болезни хлеба			
Тема 1.11. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	1		
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.			
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.			
		Лабораторные работы	2	
		Лабораторная работа №12.1. Приготовление булочных изделий.		
Тема 1.12. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения	Содержание учебного материала	1		
	Качество хлеба и факторы, его определяющие.			
	Повышение пищевой ценности хлеба.			
	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.			
Раздел 2. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий		18, 6т,12п		
Тема 2.1. Приготовление и	Содержание учебного материала	6		

оформление основных кондитерских изделий	Ассортимент основных кондитерских изделий, их классификация		
	Классификация и ассортимент кондитерского сырья		
	Оборудования и инвентаря для основных мучных кондитерских изделий		
	Правила работы со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий		
	Лабораторная работа № 13.1 Приготовление бисквитных изделий	2	
	Приготовление бисквитных рулетов		
	Приготовление кексов, мафинов, капкейков		
	Лабораторная работа № 14.1. Приготовление песочного печенья, коврижек	2	
	Лабораторная работа № 15.1. Приготовление заварных пирожных (эклеров)	2	
	Лабораторная работа № 16.1. Приготовление слоёных кондитерских изделий	2	
	Лабораторная работа № 17.1 Приготовление венских вафель	2	
	Лабораторная работа № 18.1 Приготовление пряников	2	
Экзамен		8	
Учебная практика		36	ПК 1.1., ПК 2.1 – 2.4
Виды работ:			
Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.		2	ОК 01- ОК 05, ОК 07
Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства		2	ЛР 13-14
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.		2	

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	6	
Выполнение операций приготовления и разделки теста	12	
Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий	12	
Контролирование и регулирование режима выпечки изделий Определение готовности изделий при выпечке		
Производственная практика Виды работ:	72	ПК 1.1., ПК 2.1 – 2.4
Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.	6	ОК 01- ОК
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.	6	05, ОК 07
Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.	54	ЛР 13-14
Определение готовности изделий при выпечке.	2	
Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	2	
Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	2	
Всего	194	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
4	конвекционные печи;	
5	тестораскаточная машина;	
6	производственные столы;	
7	холодильный шкаф;	
8	шкаф шоковой заморозки;	
9	весы настольные;	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими	

	характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	
3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Дополнительные источники:

3.1.1 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

3.1.2 Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий:учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2019. - 448 с.

3.1.3 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2020.- 336с.

3.1.4 Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2021.-539с.

3.1.5 Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.- М.: издательство «Хлебпродинформ», 2022.-720 с.

3.1.6 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2020.-720 с.

3.1.7 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания: сборник технических нормативов. -М.: издательство «Хлебпродинформ», 2021.-799 с.

3.1.8 Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2021 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.

3.1.9 Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2022. – 92 с.

3.1.10 СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Электронные издания (электронные ресурсы):

3.1.11 Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by

3.1.12 Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>

3.1.13 «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>

3.1.14 Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>

3.1.15 Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>

3.1.16 Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Демонстрирует умения рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Замешивать, резать и формовать тесто	Демонстрирует умения замешивать, резать и формовать тесто	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Демонстрирует умения контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Демонстрирует умения контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	Демонстрирует умения следить за готовностью хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Знания:		
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах,	Называет ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на	Оценка результатов выполнения тестовых заданий

рецептуры на выпускаемые изделия	выпускаемые изделия	
Нормы выхода изделий	Применяет нормы выхода изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, их способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции	Применяет знания технологического процесса производства хлебобулочных изделий, технологических параметров режимов расстойки и выпечки, способов их регулирования, методов определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-16
Особенности выпечки хлеба на судах	Применяет знания особенности выпечки хлеба на судах при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Алгоритмы технологических расчетов	Применяет знания алгоритмов технологических расчетов при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Результаты обучения Перечень		

личностных результатов		
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной Деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму и обладающий умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Текущий контроль на производственной практике.
ЛР14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей	Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Текущий контроль на производственной практике.

Приложение 2.7
к ООП-П по специальности
19.02.11 Технология производства
продукции растениеводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2024г.

Программа профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства. (Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341),

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Экономических дисциплин», протокол № 1 от «31 » августа 2024 г.

Разработчики: Горбунова Л.Н., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции (ПК):

1.1.2 Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Выбирать способы решения задач применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

	и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе
ЛР 19	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за
ЛР 22	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного "цифрового следа"
ЛР 23	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 24	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 25.	Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность; проявляющий субъектную позицию ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности и применяющего стандарты антикоррупционного поведения
ЛР 26	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь навыки/практический опыт:

- Н 4.1.01 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
- Н 4.2.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
- Н 4.3.01 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- Н 4.4.01 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
- Н 4.5.01 Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

Умения:

- У 4.1.01 Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- У 4.2.01 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- У 4.2.02 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях

- У 4.3.01 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- У 4.3.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- У 4.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- У 4.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- У4.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Знания:

- З 4.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
- З4.1.02 Технологии бизнес- планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
- З4.2.01 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- З 4.2.02 Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- З 4.3.01 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного автоматизированных технологических линиях
- З 4.4.01 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
- З 4.5.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

-З 4.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Шифр компетенции	Наименование компетенции	Опыт, умения, знания
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	Практический опыт: -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 Умение: -Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Знания: - Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья -Технологии бизнес- планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Практический опыт: -Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями Умения: - Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по

		каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Практический опыт: - Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Умения: - Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: - Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного автоматизированных технологических линиях
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Практический опыт: - Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики,

		выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией Умения: - Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию	Практический опыт: - Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде Умения: - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Знания: - Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства

		продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

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	48	28
В том числе курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Консультации	2	0
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>ПМ 04 (экзамен)</i>	6	0
всего	130	100

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе:							
			Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Консультации	Аттестация	Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.5	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	150	48	28	-	2	6	-	-	
ОК 1-9 ПК 4.1-4.5	Учебная практика	36	-	-	-	-	-	36	-	

ОК 1-9 ПК 4.1-4.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36	
	Всего:	122	48	28	-	2		36	36	

2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю

[illegible]

	структурного подразделения.								
ПК 4.4, 4.5 ОК 1-9	Раздел 3. Планирование и контроль работы трудового коллектива.	10	10	6					
	Раздел 4. Оформление документации при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1		4					
	Самостоятельная работа					2			
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	122	48	28		2		36	36

*Раздел профессионального модуля – часть рабочей программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.4 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации				
Раздел 1 Управление персоналом и технологическим процессом на автоматизированных технологических линиях			16	ПК 4.1, ПК 4.2
Тема 1.1. Управление персоналом как интегральный компонент общего процесса управления.	Содержание		2	ПК 4.3 ПК 4.4
	1.	Система управления трудовыми ресурсами. Понятие о системе управления. Принципы, методы, функции системы управления. Распределение полномочий, организационная эффективность управления персоналом. Планирование потребности и набора персонала. Понятие о системе планирования потребности в трудовых ресурсах. Проектирование рабочего места.		ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
Тема 1.2 Кадровая политика организации. Персонал как объект управления.	Содержание		2	ОК 07, ОК 09
	1.	Цели и принципы обучения персонала. Способы тренинга персонала на рабочих местах и за их пределами. Понятие о наборе персонала, влияние внешней среды на набор персонала. Проведение собеседования с кандидатом. Подготовка кадров. Сущность и виды функций управления. Методы управления: административно-правовые, экономические, социально-психологические. Организация рабочего времени. Режим		ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25. ЛР

		труда и отдыха. Стил ь управления		26
Тема 1.3	Содержание			
Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	2	
		Практическое занятие №1 Определение технологической эффективности работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2	

Тема 1.4	Понятие	Содержание			
мотивация труда. Виды, формы и методы мотивации персонала	1	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		2	
Тема 1.5	Системы и формы оплаты труда.	Содержание			
	1	Системы и формы оплаты труда. Тарифная система, аккордная система оплаты труда. Присвоение квалификационного разряда.		2	
		Практические занятия №2 Начисление заработной платы работникам при повременной и сдельной системах		2	
		Практические занятия №3 Начисление заработной платы работникам при сдельно-прогрессивной и аккордной системах оплаты труда.		2	
Раздел 2. Анализ основных производственных показателей структурного подразделения				14	ПК 4.2, ПК
Тема 2.1.	Показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Содержание			4.3
	1	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09
		Практические занятия №4. Определение потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		2	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23, ЛР

	Практические занятия №5. Определение потребности в рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	2	24, ЛР 25. ЛР 26
	Практические занятия №6. Анализ состояния основных фондов.	2	
	Практические занятия №7. Расчет основных показателей, характеризующих наличие и использование трудовых ресурсов.	2	
	Практические занятия №8. Анализ использования материальных ресурсов.	2	
	Практические занятия №9. Анализ себестоимости продукции	2	
Раздел 3. Планирование и контроль работы трудового коллектива.		10	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с приложением А - Рабочей программы.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	
3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	

4.2. Технические средства обучения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

4.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности,

предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3.2. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

4.4. Учебно-методическое обеспечение

4.4.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1 Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013 — 148 с. — ISBN 978-

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018

3. Основы бережливого производства, -М.: Академия, 2024

4. Управление структурным подразделением организации (предприятия) и малым предприятием : учебное пособие И. И. Кочиш, П. Н. Виноградов, Е. Ю. Пеньшина Москва : МГАВМи Б им. К.И. Скрябина, 2021.

5. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие М.П. Тушка нов, Л.Д. Черевк о, Л.Б. Виннич ек ; под ред. М.П. Тушка нова Омск : Омски й ГАУ, 2019.

Дополнительные источники:

1 Трофимова, Л. А. Менеджмент. Методы принятия управленческих решений : учебник и практикум для СПО Л. А. Трофимова, В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024 —

2 Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024 — 397 с. — (Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы

1 Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2 Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3 Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4 Библиотека Сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5 Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа:
http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.
[6https://agroru.com](https://agroru.com) – агропортал. Сельское хозяйство в России.

3.5 Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа профессионального модуля обеспечивается учебно- методической документацией по разделу и МДК.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В целях закрепления теоретического материала МДК 04.01 программой ПМ.04 предусмотрено выполнение практических занятий, которые проводятся в учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и в производственных условиях.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля, является освоение учебной практики, которая проводится с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности: управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства в объеме 36 часов концентрированно в кабинетах техникума.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 72 часов проводится в базовых организациях, соответствующих профилю специальности, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании сформированного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики в виде дифференцированного зачета.

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (комплексный). Экзамен (комплексный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированных у него компетенций, определенных в разделе

Экзамен (комплексный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием

работодателей.

Условием допуска к экзамену (комплексному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности).

Учет учебных достижений, обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля: тестирование, практические занятия, самостоятельная работа.

4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): педагогические кадры имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические кадры имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работы трудового коллектива	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю

ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	демонстрация интереса к выбранной профессии, специальности.	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 2 Использовать Современные средства поиска, анализа интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	-нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач,	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 3 Планировать Реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность	демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела профессиональной	Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей рамках

профессиональной сфере, использовать знания финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	профессиональной деятельности, определять источники финансирования, строить перспективы развития собственного бизнеса
ОК 4 Эффективно Взаимодействовать работать в коллективе команде;	демонстрация умений работать в команде, принимая различные роли, в зависимости ситуации, своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию государственном Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности

		В КОЛЛЕКТИВЕ
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости коррупционным проявлениям	Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	-демонстрация соблюдения норм экологической безопасности определения направлений ресурсосбережения в профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках

Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4 неточностей/ошибок- неудовлетворительно

Приложение 2.8
к ООП-П по специальности
19.02.11 Технология производства
продукции растениеводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2024

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 1 от «31 » августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	
4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ П ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа преддипломной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО с учетом ПООП по специальности СПО 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ПМ.02 Организационно - технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

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

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Цели и задачи преддипломной практики

Рабочая программа практики разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №341. Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке», Положения по практической подготовке обучающихся в ГБПОУ МО « Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова» и предназначена для реализации ППССЗ по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных

организационно-правовых форм Производственная практика (преддипломная) направлена на обобщение и систематизацию знаний и навыков работы по дисциплинам учебных циклов, а также профессиональных модулей.

Целями производственной практики (преддипломной) являются:

- развитие умений применять на практике знания, полученные при изучении дисциплин профессиональных модулей;
- комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта по избранной специальности.

Основными задачами производственной практики (преддипломной) являются закрепление, углубление и расширение знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Кроме того, задачи производственной практики могут быть следующими:

- подготовка специалистов к осознанному и углубленному изучению общих и профессиональных дисциплин, привитие профессиональных умений и навыков по специальности;
- овладение основами профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления;
- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении дисциплин, определяющих профиль специальности.

Поставленные цели достигаются путем знакомства обучающихся со коммерческими и бюджетными организациями России, независимо от форм собственности, на основании договора и распорядительного документа академии об организации практики. В ходе производственной практики (преддипломной) обучающийся должен овладеть минимальными требованиями к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья, определенные ФГОС СПО по данной специальности: С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен овладеть минимальными требованиями в части знаний, умений и практического опыта, определенными ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья:

Вид профессиональной деятельности:

ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору);

знать:

-назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;

-требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции;

- порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей;

- принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян;

- технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур;

- порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов; - правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян

уметь:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой,

измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству,

подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения,

шлифования и полирования крупы,

гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья,

гранулирования комбикормов,

дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой,

упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян,

настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян

иметь практический опыт:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;

- приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов.

Вид профессиональной деятельности:

организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору);

иметь практический опыт:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,

разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,

инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,

организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями,

организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,

эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования,

проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами,

определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции,

оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,

обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

уметь:

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,

определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб,

причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,

инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,

организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,

осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства,

проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать,

производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии

знать:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья,

технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций,

методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья,

методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций,

виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала,

правила первичного документооборота, учета и отчетности,

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных

технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

процессов хранения и переработки зерна и семян,

основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян,

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования,

контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур,

формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,

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

Вид профессиональной деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

иметь практический опыт:

ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

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, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

уметь:

оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить лабораторные исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;

определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативнотехнической документацией.

требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Вид профессиональной деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях;
организовывать работу коллектива исполнителей;
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);
основные приемы организации работы исполнителей;
способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
дисциплинарные процедуры в организации;
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
формы документов, порядок их заполнения;
методику расчета выхода продукции;
порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета и анализа экономических показателей.

Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии

иметь практический опыт: ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий; ведения процесса приготовления кондитерских изделий;

уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления

кондитерских изделий несложного приготовления; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

знать: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

1.3 Количество часов на преддипломную практику:

Всего 4 недели, 144 часа, VI семестр.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК8	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК9	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору);	ПК1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору);	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	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.

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.
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.	ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по рабочей профессии Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1	ПК 5.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего мест;
	ПК 5.2	ПК 5.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;
	ПК 5.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;
	ПК 5.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план и содержание практики

Содержание работ	Виды работ	Объем часов	Уровень усвоения
1.Ознакомление с предприятием	Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с Уставом предприятия. Ознакомление с производственной деятельностью и видами услуг, предоставляемых предприятием. Изучение нормативных правовых актов, регламентирующих деятельность предприятия. Изучение структуры производства и управления им. Ознакомление с действующими техническими нормативными и нормативно-технологическими документами предприятия. Изучение правил внутреннего распорядка и безопасных условий труда.	6	3
2. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: технолога, начальника цеха	Изучение должностных обязанностей заведующего производством (его заместителя). Участие в разработке производственной программы работы предприятия. Составление технологических карт хранения сельскохозяйственной продукции. Получение со склада и организация хранения сельскохозяйственного сырья.	108	

	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования на предприятии. Ведение учетно-отчетной документации по производственной деятельности предприятия. Участие в проведении инструктажа на рабочих местах. Участие в проведении бракеража сельскохозяйственной продукции. Участие в оценке качества растениеводческой и животноводческой продукции. Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации производственного оборудования, соблюдением производственным персоналом правил и норм, пожарной безопасности, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего и трудового распорядка. Участие в составлении графика выхода на работу производственного персонала. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. Участие в экспериментальной работе по внедрению прогрессивных технологий выращивания сельскохозяйственных культур. Ознакомление с организацией работы по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного персонала. Изучение должностных обязанностей агронома.		

	Участие в организации подготовки складских помещений к хранению зерна нового урожая. Участие в организации и ведении расчетов с поставщиками и оформление соответствующих документов. Участие в приеме и оформлении заявок на хранение зерновой продукции. Участие в организации и проведении контроля качества зерновой продукции.		
	Участие в составлении плана-размещения зерновой продукции. Изучение должностных обязанностей технолога. Применение технических нормативных и нормативно-технологических документов для организации работы производства. Участие в проведении входного контроля качества сельскохозяйственной продукции. Участие в определении фактического количества отходов и потерь сельскохозяйственной продукции. Участие в организации и проведении бракеража сельскохозяйственной продукции. Составление технологических карт выращивания сельскохозяйственных культур. Участие в разработке и внедрении прогрессивных технологий производства продукции растениеводства и животноводства. Совершенствование знаний и умений в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Участие в исследовании спроса на услуги, предоставляемые предприятием.		

	Участие в организации подготовки и переподготовки, повышения квалификации и профессионального мастерства производственного и обслуживающего персонала. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение бухгалтерской отчетности, содержащей информацию: - плана по труду, издержек производства и обращения, валовых доходов и прибыли продукции растениеводства и животноводства. Анализ данных о состоянии и развитии товарооборота по общему объему, составу, периодам времени, плана производительности труда, численности работников, фонда заработной платы, издержек производства и обращения и валового дохода по общему объему, видам прибыли, рентабельности. Обобщение результатов анализа хозяйственной деятельности предприятия. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства.		

	Вскрытие неиспользованных резервов роста и причин снижения показателей, определение путей совершенствования хозяйственной деятельности. Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности предприятия.		
Подготовка к написанию дипломной работы	Составление рабочего плана и графика выполнения обоснования теоретических проблем по теме выпускной квалификационной работы. Постановка целей и конкретных задач. Составление библиографии по теме выпускной квалификационной работы. Сбор, обобщение и систематизация материалов для написания выпускной квалификационной работы. Подготовка презентации и выступления на конференцию	24	
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике. Сдача дневника отчета	6	
Итого		144	

4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.ФГОС СПО по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2.Рабочий учебный план по специальности;

3.Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке»;

4. Программа преддипломной практики;

5.Договор с предприятием на организацию и проведение практики;

6.Календарно-тематический план;

7.Приказ о распределении студентов по местам практики и о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

8.График защиты отчетов по практике.

4.2Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

1.Методическиерекомендациидлястудентовпо выполнению разделов преддипломной практики;

2.Методические рекомендации по выполнению отчета по преддипломной практике

4.3Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. – Минск: РИПО, 2021. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.

2. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 224 с.

3. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск

:РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Зимняков, В. М. Оборудование перерабатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с.

5. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп.17 — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Контроль и оценка результатов прохождения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

По завершении производственной (преддипломной) практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения. В качестве приложения к отчету преддипломной практики могут быть приложены графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	- изложение учебного материала по технологиям производства продукции растениеводства; - выбор технологии производства продукции растениеводства в соответствии с заданными условиями;	Зачёт по преддипломной практике
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	- демонстрация порядка реализации технологии производства продукции растениеводства в соответствии с технологическими картами для	

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	возделывания сельскохозяйственных культур, а также с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; - составление и оформление технологической документации в соответствии с нормативными требованиями; - изложение технологий первичной обработки продукции; - выбор технологии первичной обработки продукции растениеводства в соответствии с заданными условиями; - демонстрация порядка реализации технологии первичной обработки продукции растениеводства, согласно заданным условиям;	
	- выбор метода оценки качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства; - оценка и контроль количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства в соответствии с выбранными методами оценки и контроля качества;	
ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	- выбор технологии в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и с	
ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной	требованиями действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - выбор технологии первичной обработки	

обработки продукции животноводства.	продукции животноводства в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и с требованиями действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - выбор метода оценки количества и качества в соответствии требованиям действующих норм, правил, стандартов для соответствующего вида продукции; - применение методов оценки и контроля качества; - применение методов оценки и контроля количества продукции;	
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.		
ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	-изложение технологий хранения сельскохозяйственной продукции; - выбор технологии в соответствии с конкретными условиями; - реализация технологии хранения сельскохозяйственной продукции, в соответствии с нормативными	
ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	требованиями, правилами и конкретными условиями; -определение сроков и условий хранения поступающего сырья и продукции исходя из его качества;	
ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	-соблюдение требований к температурному режиму, влажности и помещению в соответствии с видом и качеством сельскохозяйственной продукции;	

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	- выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с поставленными задачами; -реализация технологии переработки сельскохозяйственной продукции , в соответствии с нормативной документацией и конкретными условиями; - выбор метода оценки и контроля качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки;	
ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	- оценка и контроль количества и качества сырья и материалов на этапе переработки; -организация и проведение маркетинговых исследований; -осуществление предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями; -осуществление реализации сельскохозяйственной продукции; -ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией;	
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	планирование показателей работы сельскохозяйственного предприятия или его структурного подразделения в области растениеводства и животноводства, рассчитанные согласно заданным условиям	
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	составление плана работы исполнителей, разработанный в соответствии с	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового	должностными инструкциями и организационно- правовой формы	

коллектива.	предприятия согласно заданным условиям	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	демонстрация собственной деятельности в должности руководителя в рамках заданных условий изложение методов оценки результата выполнения работ исполнителями	
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	согласно заданным условиям; оценивать качество выполнения работ; ведение и оформление учетно-отчетной документации предприятия или его структурного подразделения в соответствии с заданными условиями;	

Формы и методы контроля и оценки результатов преддипломной практики должны позволить проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач -оценка эффективности и качества выполнения	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения

задач, оценивать их эффективность и качество.	согласно заданной ситуации;	обучающимся преддипломной практики.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации -использование различных источников	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные	- моделирование профессиональной деятельности с помощью	Характеристика с места прохождения преддипломной практики.
технологии в профессиональной деятельности.	прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией взаимодействии с обучающимися преподавателем в ходе обучения	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.

Критерии оценки отчета по преддипломной практике

-5 «отлично» - изложение материала полное, последовательное, грамотное. Индивидуальное задание по практике выполнено. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок, оформлен в соответствии с требованиями. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

-4 «хорошо» - изложение материала полное, последовательное в соответствии с планом программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок, оформлен в соответствии с требованиями. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

-3 «удовлетворительно» - изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок, в оформлении имеются некоторые нарушения. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.

-2 «неудовлетворительно» - изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок, в оформлении имеются существенные нарушения. Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена.

Приложение 3

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2024 г.

Приложение 3.1

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 01. РУССКИЙ ЯЗЫК**

2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.01 Русский язык разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Лакруа Ирина Евгеньевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре 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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности согласно примерной программе.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК.4.5.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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: 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	- уметь 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); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные

	различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: 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;	высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь 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	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;	- сформировать представления 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; сформировать ценностное отношение к русскому языку;

	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности при выполнении творческих работ по русскому языку. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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.	- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь 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);

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, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- уметь 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); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать 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; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях

	- 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	(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); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.	В области трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. В области работы с информацией: -владеть навыками получения информации из	- 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,

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. В области общения: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, -понимать значение социальных знаков, -распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; -владеть различными способами общения и взаимодействия; -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); - совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - 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; - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

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 том числе учебные занятия:	60
теоретические занятия	42
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	12
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	ОК 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	ОК 05
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2	Основное содержание	4	ОК 05

Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	ОК 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		26	ОК 04; ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных,	1	

	согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	1	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	1	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	1	
Тема 2.4. Имя	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05

прилагательное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	1	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание	1	

	местоимений с частицами НЕ и НИ		
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	1	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	

	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	1	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		10	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	1	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	1	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами.	2	

	Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов		
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	1	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	5	ОК 05; ОК 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	4	
	Практические занятия: Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	1	

Прикладной модуль. Особенности профессиональной коммуникации.		12	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.5
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК4.5
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	1	
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	1	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК4.5
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	1	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	1	
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.5

	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические)	2	
	Примеры общенаучных, межнаучных, узкоспециальных терминов, относящихся к вашей специальности. Список имеющихся словарей по вашей специальности (выходные данные и структура словарной статьи). Работа с толковыми словарям и словарям иностранных слов: правильно ли вы понимаете значение заимствований:	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.5
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности. Учетно-отчетная документация по специальности.	2	
Консультации		6	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.5
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете русский язык и литература.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портреты писателей др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, зачета и др.);

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1 Основные печатные источники:

1. Антонова Е.С. Русский язык: учебное издание / Антонова Е.С., Воителева Т.М. - Москва: Академия, 2024. - 368 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).
- URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный

3.2.2 Основные электронные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>
2. Цифровой колледж Подмоскovie <https://e-learning.tspk-mo.ru/>
3. Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Батурина О. А. Русский язык: учебно-методическое пособие / О. А. Батурина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2019 — 112 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133039>. — Текст: электронный
2. Голуб И.Б. Русский язык: справочник / Голуб И.Б. — Москва: КноРус, 2021 — 189 с. — ISBN 978-5-406-08602-5. — URL: <https://book.ru/book/940199>. — Текст: электронный
3. Рачеева Л.А. Русский язык: учебник / Л.А. Рачеева. — Москва: КноРус, 2022 — 411 с. — ISBN 978-5-406-08366-6. — URL: <https://book.ru/book/942393>. — Текст: электронный
4. Русский язык и культура речи: учебник / Сергеева Е.В., под ред., Черняк В.Д., под ред., Дунев А.И., Пентина А.Ю., Столярова И.В., Четырина А.М. — Москва: КноРус, 2021. — 343 с. — ISBN 978-5-406-08197-6. — URL: <https://book.ru/book/940087>. — Текст: электронный.
5. Русский язык и культура речи. Практикум: учебно-практическое пособие / А.В. Кузьмина, А.И. Дунев, Г.А. Жуковская [и др.]; под ред. В.Д. Черняк, Е.В. Сергеевой. — Москва: КноРус, 2022. — 227 с. — ISBN 978-5-406-10060-8. — URL: <https://book.ru/book/944153>. — Текст: электронный.

3.2.4 Интернет-ресурсы

1. Всем, кто учится: сайт. — URL: www.alleng.ru. — Текст: электронный.
2. Грамматический справочник по русскому языку: сайт. — URL: www.orfo.ru. — Текст: электронный.
3. Культура письменной речи: сайт. — URL: www.gramma.ru. — Текст: электронный.
4. Русская виртуальная библиотека: сайт. — URL: <http://www.rvb.ru>. — Текст: электронный.
5. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех: сайт. — URL: www.gramota.ru. — Текст: электронный.
6. Электронная библиотека: сайт. — URL: <http://elibrary.rsl.ru>. — Текст: электронный

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Раздел 4. Темы 4.1 – 4.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 3.2
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 02. ЛИТЕРАТУРА

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.02 Литература разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Лакруа Ирина Евгеньевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Литература» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09, ПК 4.1., ПК.4.3.

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, 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:	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	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;	- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	- 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 с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений;	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе в том числе на литературные темы. 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;	понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России, в том числе с использованием литературных произведений. Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	- 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; - способность 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; - осознавать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей

	- 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;	обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	- 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;	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	- 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 в том числе литературы;	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием

	- 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, в том числе при выполнении творческих работ по литературе. 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;	теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование	- 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;

том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; 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; - 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, изображёнными в литературных произведениях; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, в том числе в рамках литературного образования, 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: - 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 литератур народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы. - Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 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;	- 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

	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе в том числе на литературные темы. 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;	сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	- 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	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива		- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров - способность 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
В том числе:	76
теоретические занятия	76
практические занятия	-
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	6
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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 Русская литература второй половины XIX века		36	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Теоретические занятия		
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств. Особенности русской литературы второй половины 19 века. Расцвет русского театра. Русский роман как культурное явление. Мировое значение русской литературы этого периода.	2	
Тема 1.2 А. Н. Островский	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь А.Н. Островского. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Художественное своеобразие пьесы «Гроза». Критика вокруг пьесы. Статья Н.А. Добролюбова «Луч света в тёмном царстве».	2	
Тема 1.3 А.И. Гончаров	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические занятия	2	

	А.И. Гончаров и роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Статья Н.А. Добролюбова «Что такое обломовщина?».		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.3
	Обломов на службе: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как студенты представляли обучение по специальности и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с особенностями работы изнутри. Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой специальностью и её социальной значимостью.		
Тема 1.4 И. С. Тургенев	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Смысл названия и основной конфликт романа «Отцы и дети». Особенности композиции романа.	2	
	Базаров в системе образов. Статья Д.И. Писарева «Базаров».	2	
	Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Работа с текстом романа: подготовка в группах сообщений различного формата	2	

Тема 1.5 Ф.И. Тютчев	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева Стихотворения (не менее трёх по выбору). «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 др.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 1.6 А.А. Фет	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2,
	Теоретические занятия		ОК 3, ОК 4,
	Жизненный и творческий путь А.А. Фета. Основные темы и мотивы лирики. Стихотворения: «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...», «Еще майская ночь» и др.	2	ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 1.7 М. Е. Салтыков-Щедрин	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина. Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности в «Истории одного города». Анализ не менее двух глав. Например, «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 1.8 Ф.М. Достоевский	Содержание учебного материала	8	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание». Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Мировое значение творчества Ф.М. Достоевского.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09

	Русская действительность в художественном мире романа «Преступление и наказание». Петербург Достоевского. Символические образы в романе.	2	
	Нравственная проблематика романа. Теория Раскольникова и её последовательное опровержение в романе. «Двойники» в романе.	2	
	«Правда» Раскольникова и «правда» Сонечки, их столкновение.	2	
Тема 1.9 Н.С. Лесков	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Теоретические занятия		
	Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова Художественное своеобразие повести «Очарованный странник» Н.С. Лескова. Иван Северьянович как воплощение русского национального характера.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.3
	Рассказы и повести Н.С. Лескова. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященной профессии техника-технолога; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»		
Тема 1.10 А.П. Чехов	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Теоретические занятия		
	Жизненный и творческий путь А.П. Чехова. Художественное своеобразие рассказов А.П. Чехова Рассказы (не менее трёх по выбору). Например, «Студент», «Ионыч», «О любви», «Человек в футляре» и другие. Мировое значение творчества А.П. Чехова	2	

	Особенности поэтики «новой драмы» на примере пьесы «Вишневый сад». Нравственная и философская проблематика пьесы.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 1, ОК 2,
	Художественное своеобразие рассказов А.П. Чехова. Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника. Отличие нормативных документов от других видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме.		ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3
Раздел 2 Литература конца XIX – начала XX века		6	
Тема 2.1 А.И. Куприн	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь А.И. Куприна. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6,
	Осмысление значения любви для человека в творчестве А.И. Куприна (по повести «Гранатовый браслет»).	2	ОК 09
Тема 2.2 Серебряный век русской поэзии	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Литературные направления серебряного века. Особенности русского символизма. Особенности отражения действительности в поэзии В.Я. Брюсова. Эстетические особенности акмеизма. Русский футуризм. Художественное своеобразие творчества Н.С. Гумилёва.	1	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Профессионально ориентированное содержание		

	Образ будущего в поэзии серебряного века. Представление об искусственном интеллекте. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3
Раздел 3 Литература первой половины XX века		24	
Тема 3.1 И.А. Бунин	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь И.А. Бунина. Субъективно-эмоциональное восприятие мира в лирике Бунина. «Вечные проблемы» в художественном мире Бунина. Стихотворения «Собака», «Одиночество». «Осенний вечер», «Последний шмель».	2	
	Психологизм прозы Бунина. Философское осмысление жизни в рассказах «Антоновские яблоки» и «Господин из Сан-Франциско». Пейзаж в рассказах Бунина.	2	
Тема 3.2 А. А. Блок	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь А.А. Блока. Мастерство и новаторство поэзии. Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», а также три стихотворения по выбору. Философская проблематика поэмы «Двенадцать».	2	
Тема 3.3	Основное содержание	2	

В.В. Маяковский	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь В.В. Маяковского. Особенности художественного мироощущения поэта. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», а также три стихотворения по выбору.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 3.4 С. А. Есенин	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь С.А. Есенина. Глубокое чувство родной природы и Родины в лирике С.А. Есенина. Стихотворения: «Гой ты, Русь, моя родная!..», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Русь Советская», а также три стихотворения по выбору.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 3.5 М.И. Цветаева.	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Трагический характер жизни и творчества М.И. Цветаевой. Своеобразие стиля поэтессы. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Стихи к Блоку» («Имя твоё – птица в руке...»), «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...», а также два стихотворения по выбору.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 3.6 А.А. Ахматова	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		

	Жизненный и творческий путь А.А. Ахматовой. Психологизм поэзии. Стихотворения: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Мне ни к чему одические рати...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», а также два стихотворения по выбору. Трагедия народа и поэта в поэме «Реквием».	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 3.7 М.А. Шолохов	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь М.А. Шолохова Литературные споры о романе «Тихий Дон». Образ Григория Мелехова и его трагедия.	2	
	Отражение трагедии гражданской войны в художественном мире романа-эпопеи «Тихий Дон» (чтение и анализ избранных глав)	2	
Тема 3.8 М.А. Булгаков	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
	Жизненный и творческий путь М.А. Булгакова. Судьба романа «Мастер и Маргарита» и судьба автора. Художественное своеобразие романа.	2	
	Особенности булгаковской дьяволиады. Сатирическая линия в романе «Мастер и Маргарита» и её значение.	2	
	Апокрифическая линия романа «Мастер и Маргарита» Вечные и преходящие ценности, самопожертвование и предательство в романе «Мастер и Маргарита».	2	
Раздел 4 Литература второй половины XX века		10	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	2	
Проза о Великой отечественной	«Проза о Великой Отечественной войне». Анализ в малых группах произведений по выбору: В.П. Астафьев «Пастух и пастушка», Ю.В. Бондарев «Горячий снег», В.В. Быков «Обелиск»,	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

войне	«Сотников», «Альпийская баллада», Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война», К.Д. Воробьёв «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!», В.Л. Кондратьев «Сашка», В.П. Некрасов «В окопах Сталинграда». Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок		ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 4.2 А.А. Фадеев	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Художественное своеобразие романа «Молодая гвардия». Дилемма нравственного выбора между долгом и человеческой жизнью. Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 4.3 Поэзия о Великой отечественной войне	Содержание учебного материала	2	
	«Поэзия о Великой Отечественной войне». Анализ в малых группах произведений по выбору: стихотворения Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского, С.С. Орлова, Д.С. Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 4.4 А.И. Солженицын	Содержание учебного материала	2	
	Теоретические занятия		ОК 1, ОК 2,
	Жизненный и творческий путь А. И. Солженицына. Художественное своеобразие рассказа «Один день Ивана Денисовича». Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Обвинение тоталитаризма в «Архипелаге ГУЛАГ» А.И. Солженицына.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Тема 4.5	Содержание учебного материала	2	

В.М. Шукшин	Семинар «Деревня и деревенские жители в произведениях В.М. Шукшина». Анализ рассказов (по выбору): «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и другие (не менее двух). Герои-чудики. Восприятие их окружающими.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 05, ОК 6, ОК 09, ПК 4.1., ПК.4.3.
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете русский язык и литература.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портреты писателей др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, зачета и др.);

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Литература: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1 / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др; под ред. Г.А. Обернихиной. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 432 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2.Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tspk-mo.ru/>

3.Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1.Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/>. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

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

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

4.Кибер Ленинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/>.- Текст: электронный.

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

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

7.Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/>. - Текст: электронный

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

9.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> .- Текст: электронный.

10.ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> .- Текст: электронный

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Красовский, В. Е. Литература. Русская литература (базовый и углубленный уровни). 10 –11 классы: учебник для среднего общего образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев; под общей редакцией В. Е. Красовского. – Москва: Издательство Юрайт, 2022.

2. Соколов А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века: учебник для СПО / А. Г. Соколов. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2022.

3. Русская литература первой трети XIX века в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для СПО / В. Н. Аношкина [и др.]; под ред. В. Н. Аношкиной, Л. Д. Громовой. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2022.

4. Русская литература первой трети XIX века в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для СПО / В. Н. Аношкина [и др.]; отв. ред. Л. Д. Громова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2022.

5. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для СПО / В. А. Мескин [и др.] ; под общ.ред. В. А. Мескина. – М.: Издательство Юрайт, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций 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 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за
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 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
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 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Темы 1.1 – 1.10 Р 2 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1 Темы 1.1 – 1.10 Р 2 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	
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 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1 Темы 1.1 – 1.10 Р 2 Темы 2.1 – 2.2 Р 3 Тема 3.1 -3.8 Р 4 Темы 4.1 – 4.5	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Р 1 Темы 1.3, 1.10 Р 2 Тема 2.2	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Р 1 Темы 1.3, 1.10 Р 2 Тема 2.2	

Приложение 3.3

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 03. ИСТОРИЯ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.03 История разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Морозова Алёна Игоревна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, входящую в УГПС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 05, ОК 06, ПК 4.3.

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: - понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; - уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; - представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; - формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; - готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	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; - 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 исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории.	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	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	
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	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт 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; уважения к историческому наследию народов России

	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: - представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества спорта, труда, общественных отношений. Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

	- 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 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:	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза 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 в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших

	-осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание исторического значения конституционного развития России, 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	значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь 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 в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;

	общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. - 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	- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников

	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	- 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; - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	136
В том числе:	134
теоретическое обучение	108
лабораторные работы	-
практические занятия	26
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	<i>10</i>
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной 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. Россия в годы Первой мировой войны. Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		20	
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало, и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с	8 8	OK.04 OK.06

	союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти.		

	Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		
	Основные виды деятельности студентов: Называть хронологические рамки и основные периоды истории Новейшего времени. Раскрывать место и значение России в истории Новейшего времени. Раскрывать значение понятий и терминов: индустриальное общество, модернизация, монополия, империализм, Тройственный союз, Антанта. Давать характеристику основных политических течений начала XX в (либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм). Показывать на исторической карте крупнейшие колониальные империи, существовавшие в начале XX в. Раскрывать причины Первой мировой войны. Характеризовать цели государств, участвовавших в войне. Рассказывать о ключевых сражениях Первой мировой войны, используя историческую карту. Систематизировать информацию о важнейших событиях 1914—1918 гг. на Западном и Восточном фронтах войны (в виде синхронической таблицы), высказывать суждение о роли Восточного фронта в войне. Рассказывать о жизни людей на фронте и в тылу, привлекая информацию из различных источников, фотоматериалы. Характеризовать отношение различных групп общества к войне в ее начале и на завершающем этапе, объяснять, чем оно определялось. Подготовить сообщение о новых видах вооружений и техники, появившихся на фронтах Первой мировой войны. Характеризовать внешнеполитическое положение России в начале XX в.		

	Давать характеристику планов сторон накануне Первой мировой войны, используя карту. Систематизировать информацию о ключевых событиях на Восточном фронте в 1914—1917 гг. (в форме таблицы). Рассказывать о крупных военных операциях российских войск в ходе Первой мировой войны, опираясь на информацию карты. Представлять характеристики участников, героев боевых действий российских войск. Раскрывать значение понятия: Брусиловский прорыв. Давать оценку значения Восточного фронта в ходе Первой мировой войны, опираясь на исторические факты. Характеризовать положение в экономике и особенности государственного управления Россией в годы войны. Рассказывать о повседневной жизни в городе и деревне в годы войны, об изменениях в положении различных социальных слоев. Раскрывать значение понятий и терминов: милитаризация, военно-промышленные комитеты, карточная система, разверстка, кадровая чехарда, Прогрессивный блок, оборонцы, интернационалисты, пораженцы. Приводить примеры гражданско-патриотического поведения россиян. Характеризовать изменения в отношении российского общества к войне, к монархии.		
Тема 1.2.	Основное содержание	6	
Основные этапы и хронология	Причины Великой российской революции и ее начальный этап.		ОК.04
	Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская	4	ОК.06

революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией		

	и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.		
	Практические занятия Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
	Основные виды деятельности студентов: Раскрывать значение понятия: Великая Российская революция. Объяснять причины кризисной ситуации, сложившейся в России накануне революции. Характеризовать положение основных социальных слоев накануне революции. Систематизировать информацию о политических партиях и их лидерах накануне революции (в форме таблицы). Систематизировать информацию об основных этапах и ключевых революционных событиях 1917 г. (в форме хроники, развернутого плана). Рассказывать о событиях Февральской революции в Петрограде. Раскрывать значение понятий: Временное правительство, двоевластие. Характеризовать деятельность Временного правительства, давать ей оценку. Представить сообщение о выступлении генерала Л.Г. Корнилова, его итогах и последствиях. Рассказывать о восстании в Петрограде и взятии власти большевиками в октябре 1917 г (с привлечением различных источников). Представлять характеристики позиций и деятельности лидеров политических партий в ходе событий февраля — октября 1917 г (по выбору). Приводить точки зрения современников, историков, общественных деятелей на революционные события в России в 1917 г (из учебной и дополнительной литературы).		

	Систематизировать информацию о первых мероприятиях большевиков в политической, экономической, социальной сферах (в форме таблицы). На основе анализа текстов первых декретов советской власти: Декрета о земле, Декрета о мире — характеризовать их основные принципы и положения, давать оценку их значения. Объяснять значение понятий: рабочий контроль, национализация, Учредительное собрание. Раскрывать причины и последствия разгона большевиками Учредительного собрания. Представлять в форме схемы структуру нового государственного аппарата в Советской России. Раскрывать значение понятий и терминов: ВЦИК Советов, Совнарком, ВЧК, ВСНХ. Объяснять причины и значение заключения большевиками Брестского мира. Раскрывать сущность и характеризовать основные положения Конституции РСФСР 1918 г.		
Тема 1.3.	Основное содержание	6	
Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.	2	ОК.04 ОК.06 ПК 4.3

	Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	Практические занятия Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с	2	

	историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны		
	Основные виды деятельности студентов: Рассказывать, используя карту, об установлении советской власти в разных краях и областях России. Систематизировать в форме таблицы информацию о Гражданской войне (основные этапы, события, участники, итоги). Объяснять значение понятий и терминов: красные, белые, зеленые. Систематизировать (в виде таблицы) информацию об антибольшевистских силах (социальный состав, политические взгляды, методы борьбы). Характеризовать обстоятельства и значение создания Красной Армии. Рассказывать, используя карту, о ключевых событиях Гражданской войны. Представлять портреты участников Гражданской войны, оказавшихся противоборствовавших лагерях. Рассказывать о политике красного и белого террора, высказывать личностную оценку этого явления. Объяснять значение понятий: «военный коммунизм», продразверстка. Характеризовать политику большевиков в отношении крестьянства в годы Гражданской войны. Объяснять значение принятия плана ГОЭЛРО. Рассказывать о событиях Гражданской войны в национальных районах России. Характеризовать основные положения и значение Декларации прав народов России. Раскрывать причины победы Красной Армии в Гражданской войне		

	Высказывать и обосновывать суждение о последствиях Гражданской войны. Раскрывать значение понятия: русское зарубежье. Характеризовать отношение российской интеллигенции к советской власти, раскрывать политику власти в отношении интеллигенции. Систематизировать информацию о политике советской власти в области образования, культуры и науки. Раскрывать значение понятий: Пролеткульт, рабфак. Раскрывать методы и способы воздействия пропаганды новых общественных идей. Характеризовать отношения между новой властью и Русской православной церковью. Описывать особенности повседневной жизни населения в городах и сельской местности в годы Гражданской войны (в том числе по материалам истории края, семейной истории). Раскрывать значение понятий: комбеды, продразверстка, беспризорность.		
	Профессионально ориентированное содержание Восстановление сельского хозяйства после Первой мировой войны. Вопрос о земле Большевиков. Декрет о земле. Наш край в 1914-1922 гг.	2	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК.01 ОК.02
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.	6	

	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунуны, артели и ТОЗы.		
	Основные виды деятельности студентов:		

	Характеризовать последствия Первой мировой и Гражданской войн для России: демография, экономика, социум. Рассказывать о выступлениях против советской власти в начале 1920-х гг., характеризуя их причины, состав участников, требования, итоги. Называть основные мероприятия советской власти по отношению к Церкви и верующим, раскрывать цели этой политики. Объяснять причины перехода советской власти от политики «военного коммунизма» к нэпу. Раскрывать значение понятий: нэп (новая экономическая политика), кооперация, продналог. Разъяснять задачи создания Госплана и планирования развития народного хозяйства. Раскрывать предпосылки и значение образования СССР. Анализировать текст Конституции СССР 1924 г. и выделять ее основные положения. Характеризовать государственное устройство СССР по Конституции СССР 1924 г. Раскрывать сущность и противоречия политики «коренизации». Рассказывать об основных направлениях и мероприятиях национальной политики в СССР к концу 1920-х гг. Характеризовать участников и основные итоги внутрипартийной борьбы в 1920-е гг. Систематизировать в форме таблицы информацию об основных направлениях и мероприятиях социальной политики большевиков в 1920-х гг. Характеризовать положение основных групп советского общества, используя информацию учебника, визуальные и письменные источники. Характеризовать новые формы сельского хозяйствования: коммуны, артели, ТОЗы.		
Тема 2.2.	Основное содержание	6	ОК.04

Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	4	ОК.06

	Практические занятия Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
	Основные виды деятельности студентов: Раскрывать значение понятий: «великий перелом», коллективизация, индустриализация, пятилетка, ударник, стахановец. Систематизировать информацию об индустриализации в СССР: цели, источники, отрасли промышленности, подготовка кадров, меры для повышения производительности труда. Называть и показывать на карте важнейшие стройки первых пятилеток. Характеризовать итоги индустриализации: достижения, значение, цена. Участвовать в подготовке учебного проекта об индустриализации в СССР, в том числе с привлечением материалов по истории края. Приводить примеры массового трудового энтузиазма в СССР. Объяснять причины изменения в политике советской власти по отношению к деревне, перехода к коллективизации. Систематизировать информацию о политике коллективизации: причины, цели, хронологические рамки, основные мероприятия, результаты, последствия (в форме таблицы, тезисов). Объяснять значение понятий: колхоз, единоличник, раскулачивание Характеризовать методы проведения массовой коллективизации, привлекая информацию источников. Приводить точки зрения современников, историков по вопросу о методах коллективизации сельского хозяйства. Характеризовать итоги модернизации страны в 1930-е гг., раскрывать противоречия и сложность модернизации.		

	Рассказывать, используя карту, о хозяйственном освоении новых районов. Раскрывать значение понятия: культ личности. Характеризовать культ личности Сталина: предпосылки возникновения, формы проявления, последствия. Объяснять, в чем выражалась руководящая роль партии в разных сферах жизни общества. Рассказывать о формах и методах идеологического контроля над повседневной жизнью советских людей. Характеризовать репрессивную политику в 1937—1938 гг.: причины, жертвы репрессий, масштабы, последствия. Раскрывать значение понятий: «враг народа», ГУЛАГ. Характеризовать основные мероприятия социальной и национальной политики в СССР в 1930-е гг., выявлять реальные достижения и проблемы. Анализировать текст Конституции СССР 1936 г, извлекать ключевую информацию (основные положения документа).		
Тема 2.3.	Основное содержание	4	
Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.	4	ОК.03 ОК.05

	Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		
	Основные виды деятельности студентов: Выявлять характерные черты быта, повседневной жизни в СССР в 1920-е гг. Раскрывать значение понятий и терминов: нэпман, Наркомпрос, культурная революция, интернационализм.		

	Называть основные направления и мероприятия культурной революции, раскрывать ее достижения и противоречия. Характеризовать нормы новой советской морали с привлечением источников эпохи, в том числе литературных произведений. Объяснять, какие задачи возлагали советские идеологи на «нового человека», называть качества личности, которыми должен был обладать гражданин в советском обществе. Раскрывать значение понятий: советский авангард, конструктивизм, социалистический реализм. Называть и представлять произведения мастеров советской культуры 1920—1930-х гг., вошедшие в сокровищницу мировой культуры. Характеризовать проявления партийно-государственного контроля в сфере культуры. Представить сообщение о творчестве одного из мастеров культуры 1920—1930-х гг (по выбору). Представить сообщение о достижениях советских ученых, исследователей в 1920—1930-е гг., оценивать их значение для развития отечественной и мировой науки. Представлять характеристику деятелей науки 1930-х гг. (по выбору). Рассказывать, используя карту, об освоении Арктики в 1930-е гг. в СССР. Объяснять причины и значение прославления в СССР героев труда, исследователей, называть имена героев 1930-х гг. Описывать характерный облик советского города в 1930-е гг., выделять новшества во внешнем облике городов. Рассказывать о коллективных формах быта в 1920—1930-е гг. с привлечением примеров из литературы, кинофильмов, изобразительного искусства эпохи.		

	Участвовать в подготовке учебного проекта «Повседневная жизнь и культура в 1930-е гг.» (в том числе по материалам источников по истории края, семейной истории).		
Тема 2.4.	Основное содержание	6	
Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.	4	ОК.04 ОК.06

	Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-		

	китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
	Основные виды деятельности студентов: Показывать на карте изменения, происшедшие в Европе и мире после окончания Первой мировой войны. Объяснять значение понятий: Версальско-Вашингтонская система, Лига Наций, репарации, плебисцит. Раскрывать, какие противоречия и нерешенные вопросы существовали в рамках Версальско-Вашингтонской системы. Систематизировать в форме таблицы информацию об образовании новых государств в Европе. Высказывать суждения о причинах, характере и значении революционных событий 1918— 1919 гг. в европейских странах.		

	Характеризовать: а) экономические и политические последствия Первой мировой войны для участвовавших в ней стран; б) пути их преодоления в разных странах. Объяснять причины возникновения фашистского движения и прихода фашистов к власти в Италии. Объяснять, в чем проявилась послевоенная стабилизация в ряде стран (США, Великобритания). Раскрывать значение понятий: стабилизация, мировой экономический кризис, Великая депрессия, государственное регулирование экономики, «новый курс» Характеризовать масштабы и последствия мирового экономического кризиса 1929—1933 гг. Раскрывать задачи и основные мероприятия «нового курса» Ф Д Рузвельта в США. Рассказывать о возникновении и распространении нацизма в Германии. Объяснять причины прихода германских нацистов к власти в стране. Раскрывать значение понятий: фашизм, нацизм, тоталитаризм, авторитаризм. Давать сопоставительную характеристику фашистского режима в Италии и нацистского режима в Германии, выявлять общие черты. Раскрывать значение понятия: Народный фронт. Характеризовать причины, участников, ключевые события гражданской войны в Испании. Объяснять, в чем заключалось международное значение событий 1936—1939 гг. в Испании. Высказывать суждения о причинах поражения республиканских сил в Испании. Представлять характеристики политических лидеров 1920—1930-х гг., высказывать суждения об их роли в истории своих стран, Европы, мира.		

	Подготовить сообщение о преобразованиях, проведенных в Турецкой Республике под руководством М Кемала Ататюрка, высказать оценку их значения. Характеризовать силы, участвовавшие в революции 1925—1927 гг. в Китае. Объяснять причины гражданской войны в Китае, называть ее ключевые события. Представить сообщение об освободительном движении в Индии в 1919—1939 гг. (задачи, движущие силы, лидеры, формы борьбы). Разъяснять, в чем состояли особенности предложенной М.К. Ганди тактики борьбы индийцев за освобождение от колониальной зависимости. Характеризовать масштабы и значение Мексиканской революции 1910—1917 гг. Представлять характеристики лидеров освободительной борьбы и революций в странах Азии и Латинской Америки в первой трети XX в. Характеризовать тенденции развития международных отношений в 1920—1930-х гг., объяснять, в чем заключались различия. Подготовить сообщение «СССР в международных отношениях 1920—1930-х гг.». Раскрывать значение понятий: пацифизм, коллективная безопасность, аншлюс, политика невмешательства. Характеризовать, используя историческую карту, внешнюю политику Германии в 1930-е гг., давать оценку ее направленности. Систематизировать в форме таблицы материал о международной агрессии в 1930-е гг. в Европе, Азии, Африке; делать вывод об основных источниках агрессии. Проводить анализ документов, относящихся к ключевым международным событиям 1930-х гг., выявлять и объяснять различие позиций отдельных стран.		

	Характеризовать основные положения и значение советско-германского договора о ненападении. Раскрыть на примере одной из наук (по выбору), какое развитие получили в послевоенные десятилетия научные открытия конца XIX — начала XX в. Подготовить сообщение «Технический прогресс в 1920—1930-х гг.: производство, транспорт, быт» Раскрывать значение понятий: «потерянное поколение», модернизм, конструктивизм (функционализм), авангардизм, абстракционизм, сюрреализм, массовая культура. Представлять сообщения (презентации) об основных течениях в литературе, живописи, архитектуре 1920—1930-х гг., творчестве известных представителей культуры (по выбору). Высказывать суждения о месте произведений литературы и искусства 1920—1930-х гг., в том числе созданных в нашей стране, в общей культурной панораме новейшей эпохи.		
Тема 2.5.	Основное содержание	8	
Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и	4	ОК.02 ОК.06 ПК 4.3

	Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.		
	Практические занятия Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать задачи, основные направления и ключевые события внешней политики СССР в 1920-е гг. Раскрывать предпосылки и причины вступления СССР в Лигу Наций. Характеризовать предпринятые СССР меры по созданию системы коллективной безопасности в Европе: советские инициативы, позиции европейских государств, события, итоги. Давать оценку проводившейся западными державами политике «умиротворения» нацистской Германии. Рассказывать, используя карту, о вооруженных конфликтах на озере Хасан, реке Халхин-Гол. Раскрывать причины заключения договора о ненападении между СССР и Германией в августе 1939 г., характеризовать его основные положения. Объяснять задачи внешней и внутренней политики СССР в связи с началом Второй мировой войны. Характеризовать причины, события, последствия войны с Финляндией. Рассказывать, привлекая историческую карту, о расширении состава СССР в конце 1930-х гг.		
	Профессионально ориентированное содержание Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП. Замена продразверстки в	2	

	деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Наш край в 1920-1930-е гг.		
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	
Тема 3.1.	Основное содержание	8	ОК.04 ОК.01
Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном	6	

	этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		

	Практические занятия Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
	Основные виды деятельности студентов: Называть хронологические рамки и основные периоды Второй мировой войны и Великой Отечественной войны, соотносить отдельные события с периодами. Характеризовать причины Второй мировой войны, цели ее основных участников. Рассказывать, используя карту, о важнейших военных событиях 1939 — начала 1941 г., их результатах. Раскрывать значение понятий: блицкриг, «странная война», оккупация, «битва за Британию» Характеризовать военные и политические итоги первого периода Второй мировой войны. Объяснять, какие цели ставило руководство нацистской Германии, развязывая войну против СССР. Раскрывать значение понятий: план «Барбаросса», план «Ост», Антигитлеровская коалиция, ленд-лиз. Рассказывать о мобилизации сил советского народа для отпора врагу. Характеризовать задачи и формы сотрудничества государств — участников Антигитлеровской коалиции. Раскрывать характерные черты нацистского оккупационного режима, используя исторические документы.		

	Объяснять значение понятий: «новый порядок», геноцид, холокост, коллаборационизм, Движение Сопротивления. Рассказывать о борьбе против оккупационных режимов в европейских странах, о героях-антифашистах.		
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.	6	
		4	ОК.03 ОК.05

	Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"		
	Практические занятия Работа с исторической картой	2	
	Основные виды деятельности студентов: Раскрывать значение понятий: коренной перелом, второй фронт. Рассказывать о крупнейших сражениях, ознаменовавших коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны и Второй мировой войны, их участниках — полководцах и солдатах. Сопоставлять данные о масштабах военных операций на советско-германском фронте и других фронтах войны, высказывать суждения о роли отдельных фронтов в общем ходе войны. Рассказывать о повестке и решениях Тегеранской конференции. Представить сообщение «Второй фронт в Европе: планы открытия и реальные события» Рассказывать, используя историческую карту, о крупных военных операциях Красной Армии в 1944—1945 гг., освобождении народов Восточной и Центральной Европы. Представлять характеристики участников боевых действий — военачальников и солдат. Объяснять, что стоит за понятием «Битва за Берлин», какое значение имело это событие.		

	Представлять сообщения о Ялтинской и Потсдамской конференциях руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции, их решениях. Характеризовать истоки и историческое значение победы советского народа в Великой Отечествен- ной войне 1941—1945 гг. Участвовать в обсуждении вопроса: «Кто освободил народы Европы от нацизма?» Рассказывать об атомной бомбардировке Хиросимы и Нагасаки, характеризовать ее последствия, привлекая документы и фотоматериалы. Представить сообщение о боевых действиях советских войск против Японии в августе 1945 г. (с использованием карты), высказывать суждение об их значении для исхода войны. Раскрывать значение проведения и решений международных судебных процессов над германскими и японскими военными преступниками. Характеризовать историческое значение победы СССР и стран Антигитлеровской коалиции во Второй мировой войне.		
Тема 3.3.	Основное содержание	4	
Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.	4	ОК.04 ОК.06

	Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне		
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать особенности организации экономики СССР в годы войны: главные отрасли, география размещения, трудовые ресурсы, условия труда, военная дисциплина на производстве, эффективность производства. Высказывать оценку трудового подвига народа, роли женщин и подростков в работе тыла. Давать оценку вкладу конструкторов военной техники, ученых в достижение победы над врагом. Называть новые типы вооружений, разработанные в годы войны, имена их создателей. Характеризовать повседневную жизнь и быт горожан и селян в годы Великой Отечественной войны. Объяснять, какие задачи стояли перед советской культурой в годы войны.		

	Называть произведения искусства, их темы и героев, ставших символами героического сопротивления советских людей врагу. Рассказывать о выступлениях деятелей культуры разных жанров на фронте (по аудио- и визуальным источникам, кинохронике и др.). Давать оценку вкладу деятелей культуры в общую борьбу с врагом. Высказывать суждение, какое эмоционально-психологическое воздействие оказывали произведения патриотического характера на моральный дух советских людей. Рассказывать о деятельности Русской православной церкви в годы войны, раскрывать изменения в отношениях между государством и Церковью.		
Тема 3.4.	Основное содержание	8	
Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция.	4	ОК.04 ОК.06 ПК 4.3

	Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	Практические занятия Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
	Основные виды деятельности студентов: Систематизировать информацию (в форме таблицы) о третьем периоде войны: хронологические рамки, ключевые события, итоги. Рассказывать, используя карту, о важнейших событиях третьего этапа войны: снятии блокады Ленинграда, освобождении Правобережной Украины, операции «Багратион», освобождении Крыма, Восточной и Центральной Европы, Висло-Одерской операции, битве за Берлин (силы и цели противников, ход военных действий, итоги и значение). Объяснять роль освободительной миссии Красной Армии в Европе.		

	Раскрывать, какую цену пришлось заплатить советским воинам за освобождение Европы (с привлечением данных о людских потерях и др.). Приводить примеры гуманного отношения советских воинов к гражданскому населению Германии. Участвовать в обсуждении вопроса «Кто сегодня заинтересован в фальсификации истории и искажает истину о советских воинах-освободителях?» (по дополнительным источникам) Объяснять значение взятия Берлина для эмоционально-психологического состояния советских людей. Раскрывать смысл водружения Знамени Победы на поверженном Рейхстаге, разъяснять, что символизирует Знамя Победы для современного поколения россиян. Выявлять задачи, вставшие перед государством и обществом после освобождения оккупированных территорий (репатриация советских граждан, восстановление экономики, реэвакуация и др.). Объяснять, в чем заключались трудности восстановления народного хозяйства на освобожденных территориях. Характеризовать проблемы, с которыми пришлось столкнуться вернувшимся из плена. Рассказывать о решениях конференций руководителей государств Антигитлеровской коалиции (Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции) по германскому вопросу, послевоенному устройству Европы и др. Рассказывать, используя карту, о разгроме Красной Армией милитаристской Японии. Давать оценку оправданности действий США при атомной бомбардировке Хиросимы и Нагасаки. Характеризовать (с привлечением источников) решения Нюрнбергского и Токийского судебных процессов.		

	Выявлять актуальность решений Нюрнбергского и Токийского судебных процессов для сегодняшнего дня. Характеризовать итоги Великой Отечественной войны и Второй мировой войны. Раскрывать цену великой Победы СССР (людские, материальные потери, культурные утраты), используя дополнительные источники. Давать и обосновывать оценку вклада СССР в разгром Германии и Японии Объяснять значимость увековечения памяти о войне (мемориалы, музеи, архивы, произведения литературы и искусства, история семьи, гражданско-патриотические инициативы — «Бессмертный полк» и др.). Раскрывать источники победы советского народа в Великой Отечественной войне, аргументировать свои суждения. Участвовать в подготовке учебных проектов на темы «Никто не забыт, ничто не забыто» (героизм и мужество защитников Отечества), «Злодеяния нацистских захватчиков на оккупированной территории СССР: будем помнить вечно», «Образы войны в музыке, изобразительном искусстве, фотографиях, кино, литературе военных и после- военных лет в СССР и в современной России» и др.		
	Профессионально ориентированное содержание Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Наш край в 1941-1945 гг.	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		32	

Тема 4.1.	Основное содержание	10	
Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.	8	ОК.04 ОК.06

	Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.		

	Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических		

	режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа).		
	Практические занятия Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать изменения в научно-технической и социальной сферах индустриального общества во второй половине XX — начале XXI в. Объяснять значение понятий: постиндустриальное общество, информационное общество. Рассказывать, используя историческую карту, об основных изменениях на политической карте мира во второй половине XX — начале XXI в. Раскрывать причины расхождения союзников по Антигитлеровской коалиции и создания двух военно-политических блоков. Объяснять значение понятий: холодная война, план Маршалла, НАТО, ОВД. Рассказывать о событиях, ознаменовавших разделение Европы на два лагеря.		ОК.04 ОК.06

	Характеризовать положение США после завершения Второй мировой войны, объяснять причины установления их лидерства в западном мире. Представить сообщение о современной политической системе США (ветви власти, полномочия президента, правящие партии). Раскрывать причины социальных выступлений в США во второй половине XX — начале XXI в. Характеризовать внешнюю политику США в рассматриваемый период, методы, используемые для утверждения своего лидерства. Представлять характеристику президентов США во второй половине XX — начале XXI в. (по выбору). Характеризовать экономическое положение и политические ситуации в странах Западной Европы после завершения Второй мировой войны. Объяснять значение понятий: «экономическое чудо», постиндустриальное общество, «скандинавская модель», неоконсерватизм, зеленые. Характеризовать европейские политические партии в контексте их принадлежности к консервативному, либеральному, радикальному течениям. Представить сообщение о партийной системе западноевропейских стран (по выбору). Систематизировать информацию о европейской интеграции во второй половине XX — начале XXI в. (этапы, направления, формы). Представить сообщение об одном из западноевропейских политических лидеров второй половины XX — начала XXI в (по выбору). Рассказывать об обстоятельствах прихода коммунистов к власти в странах Центральной и Восточной Европы в 1948—1949 гг.		

	Объяснять значение понятий: СЭВ, ОВД, индустриализация, кооперирование сельского хозяйства, плановая экономика, интеграция, «бархатная революция». Систематизировать информацию о кризисных событиях в странах Центральной и Восточной Европы в 1950—1980-х гг., характеризовать их причины и способы преодоления кризисов. Составлять хронику событий конца 1980-х — начала 1990-х гг. в странах Центральной и Восточной Европы, раскрывать их предпосылки, итоги и значение Характеризовать изменения на политической карте Европы в 1990-х гг. Представить тезисы «Распад Югославии и война на Балканах: причины, внутренние и внешние факторы». Представить сообщение о внутреннем развитии и международном положении одной из стран Восточной Европы (по выбору) в начале XXI в. Рассказывать, используя историческую карту, об основных этапах процесса деколонизации стран Азии и Африки во второй половине XX в. Характеризовать основные этапы истории Китая во второй половине XX — начале XXI в. Объяснять значение понятий: маоизм, культурная революция. Раскрывать сущность и следствия экономических реформ в Китае конца 1970-х — 1980-х гг. Подготовить сообщение о внутреннем развитии и внешней политике Китая на современном этапе. Рассказывать о событиях, в результате которых произошло разделения Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Характеризовать преобразования, проведенные в Индии после обретения независимости. Раскрывать значение понятия: политика неприсоединения.		

	Объяснять предпосылки японского «экономического чуда». Раскрывать значение понятия: новые индустриальные страны, привлекая факты истории конкретных стран. Подготовить сообщение об одном из лидеров государств Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии во второй половине XX — начале XXI в (по выбору). Подготовить и представить сообщение о развитии одной из стран Ближнего Востока во второй половине XX — начале XXI в (по выбору). Характеризовать, используя историческую карту, причины, основных участников и следствия арабо-израильских войн во второй половине XX в. Объяснять значение понятий: палестинская проблема, Суэцкий конфликт, «арабская весна». Представить сообщение о гражданской войне в Сирии (причины, участники, международные аспекты, позиция России). Представить характеристику одного из лидеров государств Ближнего Востока (по выбору). Рассказывать, используя историческую карту, об освобождении стран Тропической и Южной Африки во второй половине XX в. Участвовать в обсуждении вопросов о том, какой выбор путей развития предоставлялся государствам Африки, освободившимся в 1960—1970-х гг., почему рядом со словом «выбор» часто стояло слово «ориентация» Объяснять причины частой смены власти в государствах Африки, переходов от демократических режимов к диктатуре Раскрывать значение понятий: год Африки, апартеид, сепаратизм.		

	Объяснять значение понятий: импортозамещающая индустриализация, национал-реформизм, национализация, хунта. Провести сравнение революций на Кубе и в Чили (задачи, участники, способ взятия власти, итоги). Раскрыть, приводя примеры конкретных событий, какую роль играет в политической жизни латиноамериканских государств армия. Представить сообщение об одном из лидеров латиноамериканских государств во второй половине XX — начале XXI в (по выбору).		
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	Основное содержание	2	ОК.04 ОК.06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".	2	

	Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать состояние экономики СССР после окончания Великой Отечественной войны, используя карту. Участвовать в обсуждении вопросов о причинах трудностей и проблем развития советского общества в послевоенное время, об эффективности принимавшихся мер по их преодолению, высказывать и аргументировать свое суждение. Раскрывать важнейшие приоритеты и ресурсы послевоенного восстановления экономики. Объяснять причины и характеризовать последствия голода 1946—1947 гг. Объяснять причины и социальную значимость проведения денежной реформы и отмены карточной системы в 1947 г. Участвовать в подготовке проекта «Героизм послевоенного восстановления экономики» (в том числе на материале истории своего края). Раскрывать значение понятий: репарации; атомный проект; гонка вооружений.		

	Давать оценку значения советского атомного проекта для обеспечения национальной и международной безопасности. Рассказывать о деятелях, составлявших окружение И. В. Сталина, стиле сталинского руководства. Объяснять причины усиления репрессий и идеологического контроля за обществом в послевоенный период. Раскрывать значение понятия: космополитизм. Характеризовать сущность и итоги политических процессов второй половины 1940-х гг. («Ленинградское дело», «Дело врачей»). Рассказывать о проблемах отношений центра и национальных регионов в послевоенное десятилетие. Раскрывать сущность идеологических доктрин Запада (Доктрина Трумэна, План Маршалла), характеризовать их роль в международных отношениях послевоенного времени. Раскрывать значение понятий и терминов: железный занавес; гонка вооружений, холодная война; ООН; страны народной демократии. Характеризовать причины и последствия создания военно-политических блоков НАТО и Организации Варшавского договора. Рассказывать, используя карту, о странах народной демократии в Восточной и Центральной Европе.		
Тема 4.3.	Основное содержание	8	ОК.04 ОК.06
СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и	6	

	мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления.		

	Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	Практические занятия Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	Основные виды деятельности студентов: Объяснять предпосылки установления политического лидерства и единоличной власти Н.С. Хрущева. Раскрывать значение понятий и терминов: оттепель, реабилитация, десталинизация. Характеризовать основные признаки оттепели в политической сфере. Рассказывать об особенностях национальной политики в СССР 1953—1964 гг., используя карту. Давать оценку значения XX съезда партии и разоблачения культа личности Сталина. Излагать оценки личности и деятельности И.В. Сталина, приводимые в учебной и научно-популярной литературе, выявлять общие положения и различия.		

	Рассказывать о новых тенденциях в художественной культуре периода оттепели, называть известные произведения советской культуры (литература, кинематограф, театр). Объяснять значение понятий и терминов: шести-десятники, диссидентское движение. Характеризовать политику советского государства в отношении Церкви в рассматриваемый период (с привлечением воспоминаний людей старших поколений). Рассказывать об укладе жизни и популярных формах досуга городского и сельского населения. Представлять сообщения о выдающихся представителях науки, литературы и искусства периода оттепели (по выбору). Характеризовать основные направления социально-экономического развития СССР в 1953—1964 гг. Раскрывать значение понятий и терминов: целина, научно-техническая революция. Рассказывать о задачах и результатах мер по освоению целинных земель. Представить сообщение «Первые в космосе» о достижениях советских ученых, конструкторов, космонавтов в освоении космоса во второй половине 1950-х — первой половине 1960-х гг. Рассказывать о переменах в повседневной жизни советских людей в 1950—1960-х гг. Участвовать в подготовке учебного проекта с описанием «одного дня из жизни» представителей разных слоев советского общества в начале 1960-х гг. (по выбору). Характеризовать основные приоритеты внешней политики СССР в 1953—1964 гг., используя карту. Рассказывать, используя карту, о крупных международных военно-политических кризисах, их причинах и результатах (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.).		

	Раскрывать характер отношений между СССР и государствами социалистической системы, приводить примеры конкретных ситуаций. Характеризовать основные положения Программы построения коммунизма в СССР, принятой XXII съездом партии. Рассказывать о позитивных изменениях в социальной сфере в СССР второй половины 1950-х — начала 1960-х гг. Объяснять причины и называть проявления нарастания негативных тенденций в обществе в начале 1960-х гг. Излагать оценки личности и деятельности Н.С. Хрущева, приводимые в учебной и научно-популярной литературе.		
Тема 4.4.	Основное содержание	6	
Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга	4	ОК.04 ОК.06

	населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
	Практические занятия Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
	Основные виды деятельности студентов: Раскрывать характер политического курса Л. И. Брежнева, особенности его руководства. Объяснять значение понятий: десталинизация, рестаилинизация, концепция «развитого социализма».		

	Характеризовать направленность и результаты косыгинской реформы в промышленности. Объяснять, в чем состояло значение Конституции СССР, принятой в 1977 г. Объяснять причины и приводить свидетельства нарастания в СССР в 1970-х гг. застойных явлений в экономике и кризиса в идеологии. Раскрывать значение понятий и терминов: застой, теневая экономика, инакомыслие. Рассказывать о наиболее значимых достижениях СССР второй половины 1960-х — 1970-х гг. в области науки и техники, об известных советских ученых, конструкторах, инженерах. Систематизировать информацию о внутренней миграции и росте социальной мобильности в СССР в 1970-х — начале 1980-х гг. (в форме таблицы, тезисов). Представить сообщение о качестве жизни в СССР второй половины 1960-х — начала 1980-х гг. (материальный уровень; социальные гарантии; уровень образования и культуры; спорт и досуг). Рассказывать о мировых достижениях советских спортсменов в рассматриваемый период, объяснять, как воспринимались эти достижения в обществе. Характеризовать экономическое и социальное развитие республик СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х гг. (с привлечением карты). Представить сообщение о развитии литературы в середине 1960-х — середине 1980-х гг. (жанры, писатели, произведения) Участвовать в обсуждении на тему «Кинематограф середины 1960-х — середины 1980-х гг.: фильмы, которые мы смотрим спустя 50 лет». Объяснять значение понятий: самиздат, тамиздат. Рассказывать о средствах, использовавшихся в СССР для борьбы с инакомыслием.		

	Представить сообщение о выдающихся представителях отечественной науки, литературы, искусства второй половины 1960-х — середины 1980-х гг. (по выбору, в том числе на материале истории своего края). Рассказывать, используя карту, об основных очагах международной напряженности во второй половине 1960-х — начале 1970-х гг. Раскрывать значение понятий, терминов: Пражская весна, разрядка Рассказывать о событиях августа 1968 г в Чехословакии, откликах на них на международной арене и внутри страны Раскрывать значение объективных (достижение военно-стратегического паритета СССР и США и др.) и субъективных предпосылок в деле разрядки международной напряженности. Характеризовать основные решения и значение Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе (1975). Раскрывать причины ввода войск СССР в Афганистан (1979) и его международные последствия. Объяснять, какие события второй половины 1960-х — первой половины 1980-х гг. в странах Восточной Европы свидетельствовали о кризисе существовавших режимов.		
Тема 4.5.	Основное содержание	6	ОК.04 ОК.06 ПК 4.3
Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике,	4	

	в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание		

	М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
	Основные виды деятельности студентов: Раскрывать внутренние и внешние факторы, повлиявшие на ухудшение социально-экономического и политического положения СССР в начале 1980-х гг.		

	Систематизировать в форме таблицы информацию об основных направлениях и мероприятиях перестройки в экономике, политической сфере, государственном управлении. Раскрывать значение понятий и терминов: перестройка, гласность, политический плюрализм, приватизация, индивидуальная трудовая деятельность. Раскрывать сущность и основные положения концепции нового мышления. Характеризовать основные направления и практические результаты внешней политики СССР 1985—1991 гг. Характеризовать изменения в политической системе, проведенные на основе решений XIX конференции КПСС и съездов народных депутатов СССР. Представлять сообщение «Основные политические силы в СССР периода перестройки, их лидеры и программы». Объяснять причины нарастания в СССР в 1980-х гг. межнациональных противоречий и сепаратизма. Давать оценку значения и последствий отмены 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Объяснять причины и значение введения поста Президента СССР. Раскрывать сущность разногласий между высшими представителями союзной и российской власти, приводить примеры их политического противостояния. Характеризовать различия в подходах к обновлению СССР, существовавших в конце 1980-х гг. Объяснять, в чем состояли причины и последствия «парада суверенитетов» в СССР в конце 1980-х — начале 1990-х гг.		

	Давать оценку значения принятия РСФСР Декларации о государственном суверенитете. Характеризовать итоги Референдума о сохранении СССР (март 1991 г.). Объяснять причины нарастания экономического кризиса в СССР в 1990—1991 гг. Давать сравнительную характеристику программ перехода к рыночной экономике, разработанных союзным и российским руководством. Объяснять причины возникновения в СССР забастовочного движения в 1989—1990 гг. Раскрывать значение терминов: ГКЧП, СНГ. Систематизировать информацию о внутренних и внешних факторах, приведших к распаду СССР (в форме таблицы, тезисов). Давать оценку значения Беловежских и Алма-Атинских соглашений 1991 г. Излагать оценки личности и деятельности М.С. Горбачева, приводимые в учебной и научно-исторической литературе, объяснять, чем обусловлены их различия.		
	Профессионально ориентированное содержание Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Наш край в 1945-1991 гг.	2	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		26	
Тема 5.1.	Основное содержание	4	ОК.04 ОК.06
Становление новой России (1992–1999 гг.)	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный	2	

	рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена		

	ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		
	Практические занятия Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать основные цели реформ в России, проведенных правительством Е.Т. Гайдара. Раскрывать значение понятий и терминов: шоковая терапия, либерализация цен, приватизация, ваучер. Объяснять причины и приводить свидетельства значительного падения уровня жизни населения в России 1990-х гг. Раскрывать обстоятельства, приведшие к политическому кризису в России осенью 1993 г. Объяснять значение понятий: парламентаризм, президентская власть, гражданское общество. Анализировать текст Конституции		

	Российской Федерации 1993 г., раскрывать значение его положений для укрепления российской государственности и обеспечения гражданских прав и свобод. Приводить свидетельства обострения межнациональных и межконфессиональных отношений в России 1990-х гг. Раскрывать значение понятий и терминов: фундаментализм, исламский радикализм. Давать оценку значения Федеративного договора 1992 г. в вопросе разграничения полномочий между центром и субъектами Федерации. Объяснять, в чем состояли причины и обстоятельства, приведшие к военно-политическому кризису в Чеченской Республике. Характеризовать меры правительства России по стабилизации экономического развития в середине 1990-х гг. Раскрывать сущность и социальные последствия деятельности финансовых пирамид в России 1990-х гг., объяснять причины их популярности у населения. Объяснять значение понятий и терминов: финансовая пирамида, дефолт. Участвовать в обсуждении вопроса о качестве жизни россиян в конце 1990-х гг. (доходы и трудовая занятость, социальные гарантии, образование, безопасность), высказывать и аргументировать свое мнение. Объяснять причины и приводить свидетельства кризисных явлений в российском образовании и науке. Характеризовать международное положение и новые приоритеты внешней политики России в 1990-х гг.		

	Объяснять значимость сохранения Россией статуса ядерной державы. Рассказывать об отношениях России с США и странами Запада, раскрывать, чем определяется их характер. Характеризовать задачи и мероприятия внешней политики России на постсоветском пространстве. Представлять сообщение «Основные политические партии и движения в России 1990-х гг.: лидеры, позиции», используя учебную и научную литературу. Объяснять причины обострения ситуации в 1990-х гг. в Чечне и Дагестане. Раскрывать значение понятий и терминов: терроризм, контртеррористическая операция. Излагать оценки личности и деятельности Б.Н. Ельцина, приводимые в учебной и научно-популярной литературе.		
Тема 5.2.	Основное содержание	10	
Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.	10	OK.04 OK.06

	Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
	Основные виды деятельности студентов: Называть глобальные проблемы человечества и объяснять, в чем заключается их сущность, привлекая конкретные примеры Характеризовать существующие в современном мире способы решения глобальных проблем человечества XXI в. Участвовать в обсуждении на тему «Интернет: возможности коммуникации и проблема личного пространства». Объяснять значение понятий: авангардизм, модернизм, постмодернизм, дизайн, поп-арт, видеоклип.		

	Участвовать в составлении обзора (презентации) «Архитектура второй половины XX — начала XXI в.: 10 самых...». Подготовить проект «Современный кинематограф: жанры, фильмы, герои».		
Тема 5.3.	Основное содержание	12	
Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных	8	ОК.04 ОК.06 ПК 4.3

	проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX – начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция		

	русской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками		

	политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. <i>Развитие ИТ-отрасли в России.</i> Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.		
	Основные виды деятельности студентов: Характеризовать основные приоритеты и направления внутренней и внешней политики в период президентства В.В. Путина в 2000—2008 гг. Называть меры, предпринятые для создания в России единого правового пространства и вертикали власти, объяснять их значение. Раскрывать значение понятий и терминов: вертикаль власти, федеральный округ. Давать оценку значения урегулирования кризиса в Чеченской Республике. Объяснять, в чем состоят причины и последствия экономических кризисов в современном мире, как они проявились в кризисе 2008 г. Характеризовать роль нефтегазового сектора		

	в экономическом развитии России. Раскрывать задачи инновационного развития России, значение приоритетных национальных проектов. Систематизировать в форме таблицы информацию об основных направлениях и мероприятиях внутренней и внешней политики в периоды президентства Д.А. Медведева (2008—2012) и В. В. Путина (2012—2020). Объяснять причины вхождения Крыма в состав России в 2014 г., характеризовать международную и российскую общественную реакцию на данное событие. Рассказывать, используя карту, об основных инфраструктурных проектах по развитию Крыма. Раскрывать значение термина: конституционная реформа. Характеризовать основные направления и принципы социальной политики в России в 2000— 2022 гг. Анализировать статистическую информацию о социальной структуре российского общества в начале XXI в., выявляя тенденции происходящих изменений. Характеризовать причины и направления внутренней и внешней трудовой миграции, используя карту. Рассказывать о важнейших результатах реформ в сфере здравоохранения, пенсионного обеспечения, образования, науки и культуры в России в 2000-х — начале 2020-х гг. Рассказывать о достижениях российских спортсменов на XXII Олимпийских и XI Паралимпийских зимних играх в Сочи (2014), итогах проведения чемпионата мира по футболу в Москве (2018). Объяснять, в чем состояли причины и последствия допинговых скандалов, связанных с российскими спортсменами, высказывать свое отношение к действиям международных спортивных организаций.		

	Участвовать в обсуждении вопроса о качестве жизни (работа и доходы, образование, досуг и др.) разных слоев населения России в начале XXI в. Давать сравнительную характеристику состояния бытовой сферы и сферы досуга в России в 1990-х гг. и в начале 2020-х гг. Объяснять, в чем состоит значение проведения акции «Бессмертный полк» в России и других странах. Высказывать и аргументировать свое мнение по вопросу о важности сохранения исторической памяти о Победе в Великой Отечественной войне. Объяснять причины и приводить доказательства восстановления лидирующих позиций России в международных отношениях в первые десятилетия 2000-х гг. Систематизировать информацию о целях, основных событиях и итогах реализации внешнеполитического курса России в 2000-х — начале 2020-х гг. (в форме таблицы, схемы) Объяснять значение терминов: БРИКС; «Большая семерка»; «Большая двадцатка». Раскрывать, опираясь на факты и информацию карты, направленность политики США и НАТО по отношению к России в 2000-х — начале 2020-х гг. Рассказывать, используя карту, об участии России в миротворческих миссиях (Приднестровье, Грузия, Нагорный Карабах). Представить сообщение о причинах и формах гуманитарной и военно-политической поддержки со стороны России Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Участвовать в обсуждении на тему «Коронавирусная пандемия: что она изменила, чему научила?» Излагать оценки личности и деятельности В.В. Путина, даваемые в российских и зарубежных СМИ, высказывать и аргументировать свое отношение к ним.		

	Участвовать в обсуждении на тему «СМИ и Интернет в современном обществе: информационные возможности и проблемы Представлять сообщение о достижениях российской науки в первые десятилетия XXI в., используя учебную и дополнительную литературу. Рассказывать о развитии современной российской художественной культуры, называть известные произведения и деятелей культуры (литература, киноискусство, театр, изобразительное искусство и др.). Раскрывать значение понятия: массовая культура. Участвовать в обсуждении вопроса о роли религиозных конфессий в жизни современного российского общества, высказывать и аргументировать свое мнение.		
	Практическая работа: подготовить презентацию по великой исторической фигуре России 20 века.	2	
	Профессионально ориентированное содержание Ситуация в российском сельском хозяйстве, экспорт/импорт продовольствия. Наш край в 1992-2024 гг.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 05, ОК 06, ПК 4.3
Всего:		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете истории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- карты
- плакаты

Технические средства обучения:

- компьютер, телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1 Основные печатные источники:

1. Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст непосредственный.
1. Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст непосредственный.

3.2.2 Основные электронные источники.

- 1.<https://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система «Лань»
- 2.<https://e-learning.tspk-mo.ru/> - цифровой колледж Подмосковья
- 3.<https://academia-moscow.ru/> - издательский центр «Академия»

3.2.3 Дополнительные источники.

1.История России, 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие; под общей редакцией Мединского В.Р. – Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.

2.История России, 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие; под общей редакцией Мединского В.Р. – Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.

3.История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914-1945гг. /Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О. - Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.

4.Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. – Москва : Юрайт, 2019. -363 с. – (Профессиональное образование)..- Текст: непосредственный.

3.2.4 Интернет-ресурсы

- 1.<http://hrono.ru> – Хронос – Всемирная история в Интернете
- 2.<http://slava-ccsr.narod.ru> - Интернет-проект «Советский Союз» - материалы по истории
- 3.<http://oldgazette.ru>- Интернет-проект «Старые газеты»
- 4.<http://istorya.ru> – История.ru – история России, всемирная история

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка
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, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с	

социального и культурного контекста	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
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	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Разделы 1, 2, 3, 4, 5	

Приложение 3.4

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 04. ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.04 Обществознание разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Поволоцкий Илья Витальевич, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 **Технология продуктов питания из растительного сырья**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности 19.02.11 **Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знания 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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 4.5.

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 социально направленной деятельности, 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; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни.	- 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; - человеку 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;

	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;	- 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, 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

	- 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	социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на	- 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

задач профессиональной деятельности	диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	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

	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	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	В области духовно-нравственного воспитания:	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- осознание духовных ценностей российского народа; - 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, 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;	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, 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

	- 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;	целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	- 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;	- 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

	- 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, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	- 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;

	- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - 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	- 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 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: - 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 и демократических ценностей;	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах

	- уважение ценностей иных культур, конфессий; - 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 образовательной организации; - 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;	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 регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма,

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу.	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	В области экологического воспитания:	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными

среды, сбережению ресурсов. Применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	ситуациями, примерами из личного и социального опыта, 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; выявлять причины и последствия преобразования в различных сферах жизни российского общества.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативно правовые акты, государственные

	диалоге культур, способствую его осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации.

	- 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 4.5. Вести учетно отчетную документацию	- 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;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа; - умение при анализе социальных явлений соотносить различные теоретические подходы, делать выводы и обосновывать их на теоретическом и фактиче-ско-эмпирическом уровнях;

	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	- проводить целенаправленный поиск социальной информации, используя источники научного и научно публицистического характера; - вести дискуссию, выстраивать аргументы с привлечением научных фактов и идей; - владение приемами ранжирования источников социальной информации по целям распространения, жанрам, с позиций достоверности сведений;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
В том числе:	70
теоретические занятия	52
практические занятия	18
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	<i>18</i>
самостоятельная работа	-
Консультация	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	2	ОК 02
		2	ОК04 ОК 05
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение и его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и её этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и её структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения.	4	ОК 02
		2	ОК 04 ОК 05 ПК 4.5
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Практическое занятие 1. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья». Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».		
Тема 1.3.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
Познавательная деятельность человека.	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат полезной деятельности, его виды.	2	ОК 04
Научное познание	Понятие истины, её критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания.		ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание	2	ПК 4.5
	Практическое занятие 2. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.		
Раздел 2. Духовная культура		10	
Тема 2.1.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
Духовная культура личности и общества	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	2	ОК 04
			ОК 05
			ПК 4.5

	формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическое занятие 3. Культура общения, труда, учёбы, поведение в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».		
Тема 2.2.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 02
Наука и образование в современном мире	Наука функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направление 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.	2	ОК 04 ОК 05
Тема 2.3.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 05
Религия	Религия, её роль в жизни человека и общества. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	ОК 06
Тема 2.4.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 01

Искусство.	Искусство и его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2	ОК 05
Раздел 3. Экономическая жизнь общества.		14	
Тема 3.1.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02
Экономика – основа жизнедеятельности общества	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.	2	ОК 07
Тема 3.2.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	ОК 03 ОК 09
Тема 3.3.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01
Рынок труда и безработица.	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика	2	ОК 02 ОК 03

Рациональное поведение потребителя.	Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодёжи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества.		ПК 4.5
	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие 4. Особенности профессиональной деятельности в экономических и финансовых сферах.	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	Предприятия в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятия. Издержки и их виды. Выручка и прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2	ОК 03
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	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.	2	ОК 09

	Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Тема 3.6.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 06
Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	ОК 09
Раздел 4. Социальная сфера		12	
Тема 4.1.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	ОК 01
Социальная структура общества. Положение личности в обществе	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	2	ОК 05 ПК 4.5
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Практическое занятие 5. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Тема 4.2.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
Семья в современном мире	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		ОК 06
Тема 4.3.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
Этнические общности и нации	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		ОК 06
Тема 4.4	Основное содержание учебного материала	4	ОК 04
Социальные нормы и социальный контроль.	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных	2	ОК 05
Социальный конфликт и способы его разрешения	девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		ПК 4.5
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Практическое занятие 6. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		4	
Тема 5.1.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 05
Политика и власть. Политическая система	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.	2	ОК 06
Тема 5.2.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 04
Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	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.	2	ОК 03

	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства		
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20	
Тема 6.1.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	ОК 01
Право в системе социальных норм	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	2	ОК 05
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды.		ОК 09
	Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.		ПК 4.5
	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних.		
	Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическое занятие 7. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	ОК 02

Основы конституционного права Российской Федерации	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	2	ОК 06 ОК 07 ПК 4.5
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическое занятие 8. Профессиональные обязанности гражданина РФ в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых образовательных отношений.	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей.	2	

	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		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическое занятие 9. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенности регулирования трудовых отношений.		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательств.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	4	ОК 06 Ок 09
Тема 6.5.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02
	Конституционное судопроизводство	2	ОК 05

Основы процессуального права	Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса		ОК 09
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06, ОК 09 ПК 4.5
<i>Всего</i>		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете обществознания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, текст Конституции, плакатов);
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиапроектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для сред. проф. образования/ А.Г.Важенин. -11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. - 432 с.

3.2.2. Основные электронные источники

- 1.Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>
- 2.Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tsppk-mo.ru/>

3.Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники:

1.10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, Л. Ф. Иванова и др.]; под ред. Л. Н. Боголюбова [и др.]. — М. : Просвещение, 2024. — 288 с.

2.11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, Л. Ф. Иванова и др.]; под ред. Л. Н. Боголюбова [и др.]. — М. : Просвещение, 2024. — 288 с.

3.Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/>. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

4.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> .- Текст: электронный.

5.Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> .- Текст: электронный.

6.КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/>.- Текст: электронный.

7.Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> .- Текст: электронный.

8.Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: [http://www.elibrary.ru.](http://www.elibrary.ru/)- Текст: электронный.

9.Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/>. - Текст: электронный

10.Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/>. - Текст: электронный.

11.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> .- Текст: электронный.

12.ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> .- Текст: электронный

13.Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru>. - Текст: электронный

14.Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> . - Текст: электронный

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/ профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК02 ОК04 ОК05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний/умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.5	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.5	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		

ОК 03 ОК 05 ОК ПК 4.5	06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания -Вопросы проблемного характера -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 00	03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06		Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 05		Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			
ОК 02 ОК 07		Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности	Устный опрос Познавательные задания -Задания к схемам, таблицам,

	общества	диаграммам, инфографике Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи -Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике -Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания -Задания - задачи -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания -Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания -Вопросы проблемного характера -Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06 ПК 4.5	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05 ПК 4.5	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль.	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи

	Социальный конфликт и способы его разрешения	-Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи -Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 4.5	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания -Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 4.5	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний

		/умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК ПК 4.5	06 Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания -Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК ПК 4.5	09	Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 3.5
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 05. ГЕОГРАФИЯ

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.05

География разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Иванова Екатерина Дмитриевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре 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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	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 в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие

	- 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	сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; -сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление

	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	глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем

		взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;
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 географических наук 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 для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природноресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;

	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,	владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов; - сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм.

	правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - осознание духовных ценностей российского народа; - 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 на основе формирования элементов географической и экологической культуры; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе	- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и

	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:	особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические

в коллективе и команде	-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	понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	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 природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать

	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;	географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;

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: - 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 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 образовательной организации; - 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, труде; - идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	
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 и географических особенностей их проявления; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природнообщественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и

	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, не благоприятные экологические последствия пред принимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности.	локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; -готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

		-сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека; -применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	-освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-

Государственном и иностранном языках	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук 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 для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:	экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; -владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- 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	- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получениянеобходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать

		современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека.
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Получение основ, видов профессиональной деятельности.	- 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; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		

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 том числе:	70
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	-
практические занятия	32
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	14
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Общая характеристика мира		40	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 1.1 Современная политическая карта мира	Теоретическое обучение Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты - их критический анализ)	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09.

	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	
	Практическое занятие № 1: Ознакомление с политической картой мира	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	4	

	Практическое занятие № 2: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).	1	
	Практическое занятие № 3: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	1	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02.
	Теоретическое обучение Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества	3	
	Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	

	Практическое занятие № 4: Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	1	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	18	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1 ПК 2.1
	Практическое занятие № 5: Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.	1	
	География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной	1	

	металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства.	2	
	География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами.	2	

	Практическое занятие № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» Профессионально ориентированное содержание Пищевая промышленность. Практическое занятие № 7: «Размещение сельского хозяйства на карте мира» Практическое занятие № 8: «Составление экономико-географической характеристики сельского хозяйства» Практическое занятие № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции»	1 1 1 1 1 1	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	ОК 01.
	Теоретическое обучение Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения.	1	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1 ПК 2.1

	Практическое занятие № 10: Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования - развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие № 11: Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны	2	
	Профессионально ориентированное содержание Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	1	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	ОК 01.
	Теоретическое обучение Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения и хозяйства.	1	ОК 02. ОК 03. ПК 1.1 ПК 2.1

	Практическое занятие №12: Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии (по выбору) Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура (презентация)	2	
	Практическое занятие № 13: Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и сельского хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	2	
	Профессионально ориентированное содержание Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	1	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1 ПК 2.1
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Профессионально ориентированное содержание Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	1 1	
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	6	

	Теоретическое обучение Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.1 ПК 2.1
	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Практическое занятие № 14: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки Профессионально ориентированное содержание	1 1 1 2	

[illegible]

	Практическое занятие № 15: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда, аграрно-промышленном комплексе.	2	
	Практическое занятие № 16: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами сельскохозяйственного производства России	2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	Содержание учебного материала	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1
	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно- научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Профессионально ориентированное содержание Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	1	

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. ОК 05., ОК 06. ОК 07., ПК 1.1 ПК 2.1
Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете географии.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Интерактивная доска, компьютерные столы и стулья.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2.Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.

2. Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В. География. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования – М., Издательский центр «Академия», 2020.

3. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования – М., Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2 Основные электронные источники.

1. Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

2. Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tspk-mo.ru/>

3. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

3.2.3 Дополнительные источники.

1. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

2. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

3.2.4 Интернет-ресурсы

1. Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

2. Контурные карты по географии и истории <http://kontur-map.ru/>

3. Национальный Атлас России <https://nationalatlas.ru/>

4. Национальный портал «Природа России» <http://priroda.ru/>

5. Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения) http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm

6. Сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук <http://www.ocean.ru/>

7. Сайт Русского Географического общества <https://www.rgo.ru/ru>

8. Страны мира: географический справочник <http://www.geo.historic.ru/>

9. Федеральная служба государственной статистики <https://rosstat.gov.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/ профессиональная	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р-1 Темы 1.2 -1.4 Р-2 Темы 2.1 - 2.6	Тестирование Географический диктант
ОК 02.	Р-1 Темы 1.1 -1.4 Р-2 Темы 2.1 - 2.6	Устный опрос Фронтальный письменный опрос
ОК 03.	Р-1 Темы 1.3 -1.4 Р-2 Темы 2.1 - 2.6	Оценка составленных презентаций по темам раздела
ОК 04.	Р-1 Темы 1.1,1.4 Р-3 Темы 3.1	Оценка работ с картами атласа мира Оценка самостоятельно выполненных заданий
ОК 05.	Р-1 Темы 2.1 -2.2 Р-3 Темы 3.1	Дифференцированный зачет (тестирование)
ОК 06.	Р-1 Темы 1.2 Р-3 Темы 3.1	
ОК 07.	Р-1 Темы 1.2 Р-3 Темы 3.1	
ОК 09.	Р-1 Тема 1.1	
ПК 1.1. ПК 2.1	Профессионально ориентированное содержание	

Приложение 3.6
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 06. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Ващук Светлана Викторовна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины

Главной целью преподавания учебной дисциплины «Иностранный язык» является формирование необходимой коммуникативной компетентности в сферах профессионального и ситуативного общения в устной и письменной формах и применение данных навыков для эффективного общения в профессиональной, социально-культурной и страноведческой сферах в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 09, ПК 1.2.

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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого	- 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;

	иностранного языка. 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,	- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

	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	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,	- 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

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка. 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	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.

	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,	- 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;

	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.	-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 09. Пользоваться профессиональной документацией на	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной

государственном и иностранном языках	- сформированность мировоззрения соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к	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 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

	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 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации;	- владеть основными видами речевой деятельности, - 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;

	- оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;	- 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; - 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; - 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; - 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; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	72
В том числе:	70
практические занятия	70
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	20
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	50	
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> -города; -национальности; -профессии; -числительные; - внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); - личные качества человека (confident, shy, successful etc.) - названия профессий (teacher, cook, businessman etc) <i>Грамматика:</i> глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных);	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04

			простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; обороты to be going to и to be в настоящем времени. <i>Фонетика:</i> Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
			В том числе практических занятий	6	
			Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
			Отношение поколений в семье. Описание внешности и характера человека	2 2	
Тема № 1.2	Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.		Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
			<i>Лексика:</i> –рутина (go to college, have breakfast, take a shower etc.); –наречия (always, never, rarely, sometimes etc.) <i>Грамматика:</i> –предлоги времени; –простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном и страдательном залоге; чтение и правописание окончаний); –глагол с инфинитивом; –сослагательное наклонение		

			- love/like/enjoy + Infinitive/ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
			В том числе практических занятий	6	
			1. Рабочий день.	2	
			2. Досуг. Хобби.	2	
			3. Активный и пассивный отдых.	2	
Тема № 1.3			Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Условия проживания городской сельской местности	в и		<i>Лексика:</i> – 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.) <i>Грамматика:</i> - 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 . . . и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you, please? Would you like? Shall I..?);		

	В том числе практических занятий	4	
	1.Особенности проживания в городской и сельской местности. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	
	2.Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2	
Тема № 1.4	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Покупки: одежда, обувь и продукты питания	<i>Лексика:</i> –виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce etc.); –товары (juice, soap, milk, bread etc.); - одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie etc.) <i>Грамматика:</i> –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.		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине.	2	
	3.Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2	
Тема № 1.5	Содержание учебного материала	6	

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт.	<i>Лексика:</i> – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); - правильное питание (diet, protein, etc.); - название 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 (1/12: one-twelfth) <i>Грамматика:</i> – 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 и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени) Used to + Infinitive Structure		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	В том числе практических занятий	6	
	1. Физическая культура и спорт.	2	
	2. Здоровый образ жизни.	2	

	3.Еда полезная и вредная.	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<i>Лексика:</i> –виды путешествий (travelling by plane, by train etc.); - виды транспорта (bus, car, plane etc.) <i>Грамматика:</i> –инфинитив, его формы; –неопределенные местоимения; –образование степеней сравнения наречий; - наречия места.		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Экскурсии. Путешествия.	2	
	2. Правила этикета в разных странах	2	
	3. Путешествия на разных видах транспорта	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<i>Лексика:</i> – государственное устройство (government, president 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;		

	- месяцы, дни недели. <i>Грамматика:</i> –артикли с географическими названиями; –прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени).; –сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; –прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	В том числе практических занятий	6	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство).	2 2	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство).	2	
Тема № 1.8 Россия	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<i>Лексика:</i> –государственное устройство (government, president, Chamber of parliament etc.); –погода и климат (wet, mild, variable etc); <i>Грамматика:</i> - косвенная речь.		
	В том числе практических занятий	8	
	1.Географическое положение, климат, население	2	

	2.Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3.Основные достопримечательности. Москва – столица России. 4. Мой город.	2 2 2	
Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
Тема № 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - герундий, инфинитив; - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	4	
	1.Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/специальности.	2	
	2.Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
	Содержание учебного материала	6	

Тема № 2.2 Промышленные технологии	<i>Лексика:</i> - машины и механизмы (machinery, equipment, etc.); - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, etc.) <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
	Практические занятия	6	
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование	2	
	2. Работа на производстве.	2	
Тема № 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
	<i>Лексика:</i> - виды наук (science, physics, chemistry and etc.) - названия технических и компьютерных средств (a smartphone, a tablet, a laptop, etc.) <i>Грамматика:</i> – пассивный залог; - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Современные информационные технологии.	2	
Тема № 2.4	3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2	
	Содержание учебного материала	4	

Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
	Практические занятия	4	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2
Всего:		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

столы ученические, стулья ученические,
стол преподавателя, стул преподавателя,
доска ученическая,
компьютер, МФУ, мультимедийный проектор, интерактивная доска,
учебные стенды.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1 Основные печатные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для СПО/[Г.Т Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская]-4-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2022-256с.:ил.

3.2.2 Основные электронные источники

1.Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2.Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tsppk-mo.ru/>

3.Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

4.Planet of English: учебник английского языка для СПО (+CD) /[Г.Т Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская]-7-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020- ЭБС «Академия» <http://www.academia-moscow.ru>

5. Голубев, А.П. Английский язык для специалистов сельского хозяйства: учебник / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - Москва: КНОРУС, 2021. - 490 с. - (Среднее профессиональное образование)

6. Аитов В.Ф. Английский язык: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ф. Аитов, В.М. Аитова, С.В. Кади. - 13-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 234 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-534—08943- Текст: непосредственный // ЭБС Юрайт <https://urait.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-a1-v1-491941#page/2>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Онлайн-словари ABYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

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

3. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.

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

5. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Темы 1.1, - 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Темы 1.1 - 1.8 Р 2 темы 2.1 – 2.4	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Р 1 Темы 1.1 - 1.8 Р 2 темы 2.1 – 2.4	Заполнение форм профессиональной направленности, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 3.7
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 07. МАТЕМАТИКА

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД 07. Математика разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 г. N 341, (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 г. N68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Богатырев Илья Михайлович, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре 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**, входящей в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 4.1, ПК 4.3.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, - осознание ценности трудолюбия, - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, - умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, - готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, - готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, 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

	- 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	- математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора;

	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	умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач

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

		- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческого деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений

	проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,	и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни

	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 профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - осознание духовных ценностей российского народа, - сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего, - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей	уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;

	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 оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

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

	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;	знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства. 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;	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе учитывать межнациональных и межрелигиозных отношений, применять 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: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и	уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; *уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; *уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать

	другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функцией и назначением, 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; уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики, - сформированность российской гражданской идентичности, - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов	последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - *уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	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	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	В части экологического воспитания	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды. - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы

	- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	- участвовать в диалогах на знакомые профессиональные темы; - строить простые высказывания о своей профессиональной деятельности; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. - осваивать и использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия; - иметь готовность к самостоятельному	- достижение уровня владения математическими знаниями, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - сформированность умения решать логические задачи; - овладение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

	планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладевать навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	достижение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции;
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	участвовать в диалогах на знакомые профессиональные темы; - строить простые высказывания о своей профессиональной деятельности; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. - осваивать и использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия; иметь готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного	достижение уровня владения математическими знаниями, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - сформированности умения решать логические задачи; - овладение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

	сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладевать навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	- достижение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	156
В том числе:	144
теоретическое обучение	114
лабораторные работы	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	16
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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. Алгебра.		74	
Тема 1.1. Введение. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления.	Содержание учебного материала: Введение. Математика и научно-технический прогресс. Роль математики в подготовке специалиста среднего звена. История развития числа. Приближенные вычисления. Абсолютная и относительная погрешность. Округление чисел.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ПК.4.1, ПК.4.3.
Тема 1.2. Линейные и квадратные уравнения, системы уравнений и неравенства.	Содержание учебного материала: Решение линейных, квадратных уравнений. Решение систем уравнений. Вычисление определителя второго порядка. Решение системы линейных уравнений с двумя неизвестными с помощью определителя второго порядка. Решение линейных, квадратных неравенств. Решение систем неравенств с двумя неизвестными.	4	

	Практические занятия	2	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Решение систем линейных уравнений и неравенств»	2	
Тема 1.3. Корни, степени и логарифмы.	Содержание учебного материала: Арифметический корень натуральной степени. Степень с произвольным действительным показателем и ее свойства. Преобразование и вычисление значений показательных выражений. Логарифмы и их свойства. Натуральные логарифмы. Десятичные логарифмы. Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений. Преобразование алгебраических выражений.	6	
	Практические занятия	4	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Преобразование алгебраических выражений»	2	

Тема 1.4. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала: Функции: основные понятия, способы задания, обратная функция, четная и нечетная функция. Степенная функция, её свойства и график. Показательная, логарифмическая функции, их свойства и графики. Построение графиков функций. Преобразования графиков функций.	4	
	Практические занятия	2	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Построение графиков функций»	2	
Тема 1.5. Иррациональные, показательные, логарифмические уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала: Иррациональные уравнения. Решение иррациональных уравнений. Показательные и логарифмические уравнения. Показательные и логарифмические неравенства. Решение простейших показательных и логарифмических уравнений и неравенств.	12	
	Практические занятия	4	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств.»	2	

Тема 1.6. Основы тригонометрии.	Содержание учебного материала: Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс числа. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Формулы приведения. Четность и нечетность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного аргумента. Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений.	10	
	Практические занятия	4	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Тождественные преобразования тригонометрических выражений»	2	
Тема 1.7. Тригонометрические функции.	Содержание учебного материала: Свойства и графики тригонометрических функций $y = \sin x$ и $y = \cos x$, $y = \operatorname{tg} x$ и $y = \operatorname{ctg} x$. Построение графиков тригонометрических функций с помощью геометрических преобразований.	4	

Тема 1.8. Тригонометрические уравнения.	Содержание учебного материала. Обратные тригонометрические функции. Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений.	6	
РАЗДЕЛ 2. Начала математического анализа.		56	
Тема 2.1. Предел функции.	Содержание учебного материала: Предел функции. Теоремы о пределах. Раскрытие неопределенностей. Приращение аргумента и приращение функции. Непрерывность функции.	14	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК.4.1, ПК.4.3.

Тема Дифференциальное исчисление.	2.2.	Содержание учебного материала: Производная, ее геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Таблица производных. Правило дифференцирования сложной функции. Уравнение касательной к графику функции. Вторая производная и ее физический смысл. Дифференциал функции и его геометрический смысл. Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значение функции на отрезке. Применение производной к построению графиков функций. Физические приложения производной.	12	
		Практические занятия	2	
		Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Построение графиков функций»	2	

Тема Интегральное исчисление.	2.3.	Содержание учебного материала. Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Вычисление неопределенного интеграла методом непосредственного интегрирования и методом подстановки. Интегрирование по частям. Геометрические и физические приложения неопределенного интеграла. Определенный интеграл и его геометрический смысл. Основные свойства определенного интеграла. Способы вычисления определенного интеграла. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла. Вычисление пути, пройденного точкой.	18	
		Практические занятия	6	
		Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла.»	2	
РАЗДЕЛ 3. Комбинаторика, теория вероятностей.			14	
Тема 3.1. Событие, вероятность события, комбинаторика.		Содержание учебного материала. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики). Событие, вероятность события. Простейшие вероятностные задачи. Сложение и умножение вероятностей. Основные понятие комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Использование комбинаторики для подсчета вероятностей.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК.4.1, ПК.4.3.

	Практические занятия	6	
	Профессионально ориентированное содержание: Решение задач профессиональной направленности по теме: «Использование комбинаторики для подсчета вероятностей»	2	
Консультации. Содержание учебного материала. Решение линейных, квадратных уравнений. Решение систем уравнений. Обратные тригонометрические функции. Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений.		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК.4.1, ПК.4.3.
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего		156	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете математики.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- видеопроектор с экраном.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1 Основные печатные источники:

1.Кытманов А.М., Лейнартас Е.К., Мысливец С.Г. Математика: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / Кытманов А.М., Лейнартас Е.К., Мысливец С.Г. – М.: «Лань», 2024. – 288с.

3.2.2 Основные электронные источники

- 1.Электронно-библиотечная система «Лань»<https://e.lanbook.com/>
- 2.Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tspk-mo.ru/>
- 3.Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники:

1.Алгебра и начала математического анализа. 10 -11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин и др. – М.: Просвещение, 2012. – 464с.

2.Алгебра и начала анализа: учебник для средних специальных учебных заведений: в 2 ч. / ред. Г. Н. Яковлев. - 3-е изд., перераб. - М: Наука, 1987 - 1988 (Математика для техникумов).

3.Башмаков М.И. Математика. -М.: Академия 2020

4.Геометрия. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов и др. – М.: Просвещение, 2012. – 255с.

3.2.4 Интернет-ресурсы

1. Вычислительные методы и программирование: новые вычислительные технологии – научный журнал: <http://num-meth.srcc.msu.su/>.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>
4. Журнал Полином / Математическое образование: прошлое и настоящее: <http://www.matedu.ru/e-journal/>.
5. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования <https://spo.mosmetod.ru/>
6. КВАНТ – физико-математический научно-популярный журнал для школьников и студентов: <http://www.kvant.info/>.
7. Московская электронная школа <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
8. Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/news/1064>
9. Платформа «Цифровой колледж» <https://e-learning.tspk-mo.ru/mck/>
10. Портал сайтов преподавателей и мастеров СПО<http://xn----7sbbieaeh8a7cbfwq9k.xn--p1ai/index.php/mpo.html>
11. ПРОФОБРАЗОВАНИЕ <http://xn----btb1bbcge2a.xn--p1ai>
12. Российская электронная школа <https://resh.edu.ru>
13. Российский образовательный портал <http://www.school.edu.ru>

14. Сайт Министерства образования и науки Российской Федерации
<http://mon.gov.ru>
15. СПО в ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/collections/basic>
16. Учебная физико-математическая библиотека – EqWorld:
<http://eqworld.ipmnet.ru/ru/library.htm>.
17. Федеральный портал «Российское образование»
<http://www.ict.edu.ru/itkonkurs/>
18. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
<http://fcior.edu.ru/>
19. Федеральный центр электронных образовательных
ресурсов <http://fcior.edu.ru>
20. ФУМО СПО <https://fumo-spo.ru/>
21. <http://www.youtube.com/watch?v=1546Q24djU4&feature=channel> (Лекция 8.
Основные сведения о рациональных функциях)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Р1, Тема 1.1. - 1.8 Р2 Тема 2.1 – 2.3	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р1, Тема 1.1. - 1.8 Р3 Тема 3.1.	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа;

		- домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	P1, Тема 1.1. - 1.8 P2 Тема 2.1 – 2.3 P3 Тема 3.1.	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	P2 Тема 2.1 – 2.3	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	P1, Тема 1.1. - 1.8 P3 Тема 3.1.	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
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.	P2 Тема 2.1 – 2.3	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	P1, Тема 1.1. - 1.8 P2 Тема 2.1 – 2.3	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	P1, Тема 1.1. - 1.8 P2 Тема 2.1 – 2.3 P3 Тема 3.1.	Индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; - математический диктант; -выполнение индивидуальных заданий; - самостоятельная работа; - домашняя контрольная работа; - домашняя работа; выполнение экзаменационных заданий; защита индивидуальных проектов.
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива		

Приложение 3.8

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 08. ИНФОРМАТИКА**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.08 Информатика разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Путюнина Елена Владимировна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре 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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1.Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	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 сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства 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; - уметь 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

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

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; - осознание ценности научной деятельности,	- владеть 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»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

	- 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 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, информации, ее соответствие морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных	- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального

	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	числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня

		(Паскаль, Python, Java, C++, C) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки

		данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;

		- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между

		вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C),

		представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать

		средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
ПК4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	– осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, – оценивать риски – сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики основанного на диалоге культур;	- 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; - уметь 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
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива		
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.		

	– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; – владение навыками учебно – исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач.	использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)

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 том числе:	142
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	-
практические занятия	122
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	24
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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. Информация и информационная деятельность человека		34	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	2	ОК. 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации, кодирование информации. Системы счисления	Содержание учебного материала	10	ОК. 02
	Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Представление о различных системах счисления. Перевод чисел из одной системы счисления в другую. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.		
	Практическое занятие № 1. Единицы измерения информации	2	
	Практическое занятие № 2. Системы счисления	2	
	Практическое занятие № 3-4. Перевод чисел в различные системы счисления	4	

	Практическое занятие № 5. Представление различных видов данных	2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание учебного материала	4	ОК. 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.	2	
	Практическое занятие № 6. Устройство и комплектующие ПК	2	
Тема 1.4. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	4	ОК. 01 ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными при решении профессионально ориентированных вопросов. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	2	
	Практическое занятие № 7. Компьютерные сети и их применение в профессионально ориентированных задачах.	2	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Содержание учебного материала	6	ОК. 02
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.	2	
	Практическое занятие № 8. Алгебра логики	2	
	Практическое занятие № 9. Множества	2	
	Содержание учебного материала	2	ОК. 02

Тема 1.6. Службы Интернета	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Практическое занятие № 10. Службы и сервисы Интернет. Поиск профессионально ориентированной информации в сети Интернет.	2	
Тема 1.7. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Содержание учебного материала	2	ОК. 01 ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных в профессиональных вопросах. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами при решении профессиональных вопросов. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практическое занятие № 11. Автоматизированное рабочее место в профессиональной деятельности	2	
Тема 1.8. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	4	ОК. 01 ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	2	
	Практическое занятие № 12. Компьютерные вирусы и антивирусные программы. Использование антивирусных программ, защита информации при работе за компьютером на рабочем месте.	2	

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		58	
Тема 2.1. Списки, графы, деревья	Содержание учебного материала	4	ОК. 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.		
	Практическое занятие №13-14. Списки, графы, деревья	4	
Тема 2.2. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала	30	
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.		ОК. 02
	Практическое занятие № 15. Алгоритмы. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	2	ОК. 02
	Практическое занятие № 16. Алгоритмы линейной структуры.	2	
	Практическое занятие № 17. Алгоритмы ветвящейся структуры.	2	
	Практическое занятие № 18. Алгоритмы циклической структуры.	2	
	Практическое занятие № 19. Язык программирования ABC Pascal, основные сведения, интерфейс программной оболочки, структура программы, идентификаторы и служебные слова. Запись арифметических выражений на языке Pascal.	2	ОК. 02
	Практическое занятие №20. Разработка алгоритмов последовательного вида и представление их средствами языка Pascal.	2	ОК. 02

	Практическое занятие №21. Разработка алгоритмов разветвляющегося вида и представление их средствами языка Pascal.	2	ОК. 02
	Практическое занятие №22. Разработка алгоритмов циклического вида и представление их средствами языка Pascal.	2	ОК. 02
	Практическое занятие №23. Массивы в Pascal. Понятие массива. Объявление массива	2	ОК. 02
	Практическое занятие №24. Одномерные массивы. Поиск элемента массива с заданным свойством	2	ОК. 02
	Практическое занятие №25. Практическое занятие №. Одномерные массивы. Вычисление суммы и количества элементов массива с заданным свойством	2	ОК. 02
	Практическое занятие №26. Одномерные массивы. Поиск максимального и минимального элементов массива.	2	ОК. 02
	Практическое занятие №27. Решение задач на программирование	2	ОК. 02
	Практическое занятие №28. Решение задач на программирование	2	ОК. 02
	Практическое занятие №29. Решение задач на программирование	2	ОК. 02
Тема 2.3. Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	10	ОК. 02
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Создание списков разных видов. Создание и изменение таблиц. Создание и изменение схем. Создание и изменение диаграмм и графиков. Решение профессиональных задач средствами текстового редактора (внедрение объектов в текстовый документ)		
	Практическое занятие № 30. Редактирование и форматирование текста	2	

	Практическое занятие № 31. Создание списков разных видов	2	
	Практическое занятие № 32. Создание и изменение таблиц	2	
	Практическое занятие № 33. Создание и изменение диаграмм и графиков	2	
	Практическое занятие № 34. Решение профессиональных задач средствами текстового редактора	2	
Тема 2.4. Технологии создания структурированных текстовых документов	Содержание учебного материала	2	ОК. 02
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практическое занятие № 35. Создание гипертекстового документа	2	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Содержание учебного материала	6	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Представление профессиональной информации в виде презентаций.		
	Практическое занятие № 36. Способы создания презентаций по своей профессии. Дизайн презентации.	2	
	Практическое занятие № 37-38. Внедрение объектов в презентацию, настройка анимации. Демонстрация презентации с учетом профессиональной направленности.	4	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Содержание учебного материала	6	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление практико-ориентированной информации.		
	Практическое занятие № 39. Выполнение практико-ориентированной проектной работы. Работа с материалом.	2	

	Практическое занятие № 40-41. Выполнение проектной работы. Защита работы по своей профессии.	4	
Раздел 3. Использование программных систем и сервисов		26	
Тема 3.1. Базы данных как модель предметной области	Содержание учебного материала	8	ОК. 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных.		
	Практическое занятие № 42. Базы данных. Система управления БД MS Access.	2	
	Практическое занятие № 43. Основные понятия. Объекты БД.	2	
	Практическое занятие № 44. СУБД Access. Работа с данными	2	
	Практическое занятие № 45. Вставка объектов	2	
Тема 3.2. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Содержание учебного материала	6	ОК. 02
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практическое занятие № 46. Интерфейс табличного процессора	2	
	Практическое занятие № 47. Ввод, редактирование и форматирование данных в табличном процессоре	2	
	Практическое занятие № 48. Сортировка и фильтрация данных в табличном процессоре	2	
Тема 3.3. Формулы и функции в электронных таблицах	Содержание учебного материала	8	ОК. 02
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практическое занятие № 49. Использование Формул и функций в электронных таблицах	2	

	Математические и статистические функции в табличном процессоре	2	
	Применение логических и финансовых функции в электронных таблицах	2	
	Текстовые функции	2	
Тема 3.4. Визуализация данных в электронных таблицах	Содержание учебного материала	2	ОК. 02
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Построение диаграмм и графиков в табличном процессоре	2	
Тема 3.5. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Содержание учебного материала	2	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	
Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 4. Разработка веб-сайта		24	
Тема 4.1. Конструктор для создания сайтов	Содержание учебного материала	2	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	1	
	Интерфейс программы	1	
Тема 4.2 Создание сайта	Содержание учебного материала	2	ОК. 02
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.	1	ПК 4.1, ПК 4.3,
	Создание сайта	1	ПК.4.5.
	Содержание учебного материала	2	ОК. 02

Тема 4.3. Создание различных видов страниц	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Создание страниц	1	
Тема 4.4. Стандартные блоки	Содержание учебного материала	2	ОК. 02
	Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Создание лендинга	1	ПК.4.5.
Тема 4.5. Панель навигации	Содержание учебного материала	2	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео	1	
	Панель навигации	1	
Тема 4.6. Настройка главной страницы	Содержание учебного материала	2	ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.0	1	
	Настройка главной страницы	1	
Тема 4.7. Проектная работа	Содержание учебного материала	12	ОК. 02
	Проектная работа по специальности	10	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
	Выполнение проектной работы	2	ПК.4.5.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК. 01, ОК. 02 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете информатики, компьютерной лаборатории информатики.

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
3	наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);	
4	комплекты дидактических раздаточных материалов	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	информационно-коммуникативные средства;	
4	экранно-звуковые пособия;	

3.1 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.1.1 Основные печатные источники:

1. Михеева, Е.В. Информатика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400с. – ISBN 978-5-4468-8648-7 – Текст: непосредственный.

2. Михеева, Е.В. Информатика. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-4468-8647-0 – Текст: непосредственный.

3. Цветкова, М.С. Информатика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 352с.: ил., с. цв. вкл. – ISBN 978-5-4468-8663-0 – Текст: непосредственный.

4. Цветкова, М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.С. Цветкова, С.А. Гаврилова, И.Ю. Хлобыстова. – Москва: Академия, 2020. – 272с. – ISBN 978-5-4468-7831-4 – Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2. Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tsppk-mo.ru/>

3. Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Федеральный портал «Российское образование»
<http://www.ict.edu.ru/itkonkurs/>

2. Сайт Министерства образования и науки Российской Федерации <http://mon.gov.ru>
3. ПРОФОБРАЗОВАНИЕ <http://xn----btb1bbcge2a.xn--p1ai>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
5. Российский образовательный портал <http://www.school.edu.ru>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
8. ФУМО СПО <https://fumo-spo.ru/>
9. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования <https://spo.mosmetod.ru/>
10. Федеральный центр электронных образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
11. Российская электронная школа <https://resh.edu.ru>
12. Московская электронная школа <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
13. СПО в ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/collections/basic>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Раздел 1 Темы 1.4, 1.7, 1.8	Тестирование
ОК 02	Раздел 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 1.6 Раздел 3 Темы 3.1, 3.2	
ОК 01	Раздел 1 Темы 1.4, 1.7, 1.8	Выполнение практических заданий
ОК 02	Раздел 1 Темы 1.2 -1.3, 1.5 - 1.6 Раздел 2 Темы 2.1 – 2.6 Раздел 3 Темы 3.1 – 3.5 Раздел 4 Темы 4.1 – 4.7	
ОК 02, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.	Раздел 2 Темы 2.5, 2.6 Раздел 3 Тема 3.5 Раздел 4 Тема 4.7	Проектная работа
ОК 01, ОК 02, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК.4.5.	Все модули	Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 3.9

к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 09. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.09 Физическая культура разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/> **Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова». **Авторы-разработчики:**

Задорожный Валерий Юрьевич, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Широкова Ксения Анатольевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Щербакова Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре 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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: 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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.4.3.

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, осознание приобретённых умений и навыков, 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной

	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;	функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	- 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	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной

	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	деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания:	- уметь 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

необходимого уровня физической подготовленности	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,	физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в

	постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность, - самостоятельно составить план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений, - давать оценку новым ситуациям, - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений.	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, - владеть 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 учебной дисциплины	78
В том числе:	76
практические занятия	76
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	12
Консультация	-
Промежуточная аттестация (зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1	Легкая атлетика	14	
Основное содержание			
Тема 1.1. Введение в предмет физической культуры	Правила ТБ и ОТ на занятиях по физической культуре. Требования к обучающимся на занятиях по физической культуре. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Традиционные спортивные мероприятия колледжа.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.2. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов	Практическое занятие Ознакомление с техникой выполнения. Специально - беговые упражнения бегуна. Ознакомление с техникой высокого и низкого стартов. Совершенствование техники выполнения Специально- беговых упражнений бегуна. Совершенствование техники высокого и низкого стартов.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Тема 1.3. Техника бега на короткие и средние дистанции	Практическое занятие Техника бега на короткие и средние дистанции. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Старт и стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.4. Техника эстафетного бега	Практическое занятие: Техника эстафетного бега. Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки Совершенствование техники эстафетного бега	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие Профессионально ориентированные физические упражнения	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Раздел 2	Туризм	12	
Тема 2.1. Введение в туризм	Правила ТБ и ОТ в туристическом походе. Требования к обучающимся при занятиях туризмом. Туризм как активный отдых и его значение в жизни современного человека.	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.2. Туристические навыки и их применение	Практическое занятие Ориентирование на местности. Определение азимута. Туристическое снаряжение. Установка палатки, разведение костра. Оказание первой медицинской помощи. Калькуляция продуктов и рацион туриста.	3	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. Туристический поход	Практическое занятие Туристический поход с проверкой полученных практических навыков	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие Профессионально ориентированные физические упражнения	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3

Раздел 3	Гимнастика	8	
Тема 3.1. Гимнастика как способ поддержания уровня здоровья организма	Практическое занятие Строевые приемы Практическое занятие Передвижение по спортивному залу Практическое занятие Общеразвивающие упражнения с предметом и без предмета. Практическое занятие Профессионально ориентированные физические упражнения Гимнастические упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	2 2 2 2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ОК 01, ОК 04, ОК 08 ОК 01, ОК 04, ОК 08 ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Раздел 4	Спортивные игры	16	
Тема 4.1. Введение в спортивные игры	Правила ТБ и ОТ при проведении спортивных игр Требования к обучающимся при проведении спортивных игр	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 4.2. Волейбол	Практическое занятие: Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Ознакомление с техникой приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Изучение техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Совершенствование техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Техника подачи мяча. Ознакомление с техникой подачи мяча. Изучение техники подачи мяча. Совершенствование техники подачи мяча. Двусторонняя игра. Ознакомление с техникой двухсторонней игры.	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 4.3.	Практическое занятие:	3	ОК 01, ОК 04, ОК

Баскетбол	Техника ведения и передачи мяча. Ознакомление с техникой ведения и передачи мяча Изучение техники приёма и передачи мяча Совершенствование техники приёма и передачи мяча. Изучение комбинационных действий защиты и нападения Ознакомление с комбинационными действиями защиты и нападения. Совершенствование комбинационных действий защиты и нападения.		08
Тема 4.4. Бадминтон	Практическое занятие: Техника выполнения приемов игры. Основные стойки. Классическая универсальная хватка ракетки. Техника ударов. Перемещение игрока, подачи.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие Профессионально ориентированные физические упражнения	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Раздел 5	Легкая атлетика	12	
Тема 5.1. Легкая атлетика	Правила ТБ и ОТ на занятиях по физической культуре на стадионе. Требования к обучающимся на занятиях по физической культуре на стадионе. Всероссийский комплекс ВФСК ГТО.	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие: Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование.	3	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие: Метание гранат весом 500 г и 700 г	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие: Прыжки в длину. Прыжки в высоту.	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	Профессионально ориентированные физические упражнения		08, ПК 4.3
Раздел 6	Туризм	14	
Тема 6.1. Введение в туризм	Теоретическое занятие Правила ТБ и ОТ в туристическом походе. Требования к обучающимся при занятиях туризмом. Туризм как активный отдых и его значение в жизни современного человека.	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 6.2. Совершенствование туристических навыков и их применения	Практическое занятие Ориентирование на местности. Определение азимута. Туристическое снаряжение. Установка палатки, разведение костра. Оказание первой медицинской помощи. Калькуляция продуктов и рацион туриста.	3	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Топографические знаки. Применение карт и компаса при ориентировании на местности. Топографический диктант.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 6.3. Туристический поход	Практическое занятие Туристический поход с проверкой полученных практических навыков	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие Профессионально ориентированные физические упражнения	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Промежуточная аттестация (зачет)		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Всего		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: спортивный зал, стадион, зал ритмики и фитнеса.

Оборудование спортивного зала:

- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- секундомеры, рулетка, мячи для тенниса, скакалки, гантели, гири;
- щиты, корзины, сетки, скамейки, конусы с отверстиями
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.
- стол теннисный, сетка волейбольная пристенная;

Оборудование открытой спортивной площадки:

- турник уличный, ворота футбольные;
- сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, рулетка металлическая, секундомеры.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

4.1. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. Ф505 проф. образования/ [Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев] – 13 изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 176 с.

3.2.2 Основные электронные источники.

1. <https://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система «Лань»

2.<https://academia-moscow.ru/> - издательский центр «Академия»

3.2.3.Интернет-ресурсы

1.Буров, А. Э. Диагностика и оценка профессионально важных качеств в практике профессионально-прикладной физической культуры: практикум / А. Э. Буров, О. А. Ерохина. — Саратов : Вузовское образование, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-4487-0816-9. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116614> — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

2. Боярская, Л. А. Методика и организация физкультурно-оздоровительной работы: учебное пособие для СПО / Л. А. Боярская; под редакцией В. Н. Люберцева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-1118-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104906> — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

3. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О.В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006> — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

4.Волейбол: теория и практика: учебник для высших учебных заведений физической культуры и спорта / С. С. Даценко, К. А. Дашаев, Т. А. Злищева [и др.] ; под редакцией В. В. Рыцарев. — Москва: Издательство «Спорт», 2016. — 456 с. — ISBN 978-5-9906734-7-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/43905> — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Темы 1.1 – 1.4 Раздел 2 Темы 2.1 – 2.3 Раздел 3 Темы 3.1 Раздел 4 Темы 4.1 – 4.4 Раздел 5 Темы 5.1 Раздел 6 Темы 6.1 – 6.3	составление словаря терминов, либо кроссворда
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		защита презентации/доклада-презентации
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		выполнение самостоятельной работы
ПК 4.3 Организовывать		составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, составление профессиограммы
		заполнение дневника самоконтроля
		защита реферата
		составление кроссворда
		фронтальный опрос
		контрольное тестирование
		составление комплекса упражнений
		оценивание практической работы

работу трудового коллектива		тестирование тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ, сдача контрольных нормативов сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на зачете

Приложение 3.10

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 10. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в разделе «Реестр примерных образовательных программ СПО» в подразделе «Примерные рабочие программы общеобразовательного цикла» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://reestrspo.firpo.ru/listview/TeachingMaterial>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Зараев Александр Александрович, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующей цели: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 4.3

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: - установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, организации, населенного пункта, родного края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность; - интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания; - осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; - готовность адаптироваться в профессиональной среде;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.

	- уважение к труду и результатам трудовой деятельности; - осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов и потребностей; - укрепление ответственного отношения к учёбе, способности применять меры и средства индивидуальной защиты, приёмы рационального и безопасного поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях; - овладение умениями оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах, отморожениях, отравлениях; - установка на овладение знаниями и умениями предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций, во время пребывания в различных средах (в помещении, на улице, на природе, в	

	общественных местах и на массовых мероприятиях, при коммуникации, при воздействии рисков культурной среды). 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; -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	В области ценности научного познания:	- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой; -овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия; -формирование современной научной картины мира, понимание причин, механизмов возникновения и последствий распространённых видов опасных и чрезвычайных ситуаций, которые могут произойти во время пребывания в различных средах (бытовые условия, дорожное движение, общественные места и социум, природа, коммуникационные связи и каналы); -установка на осмысление опыта, наблюдений и поступков, овладение способностью	- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.

	оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных или чрезвычайных ситуациях с учётом реальных условий и возможностей. 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;	
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: - ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора; - готовность оценивать своё поведение и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков; - активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства;	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

	- развитие ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключая употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесение иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих; - формирование личности безопасного типа, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности и безопасности других людей. 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;	- сформировать представления о роли России в современном мире; - угрозах военного характера; - роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; - прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны.

	- 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.	
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	- знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им.

	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 Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	–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,	- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства

применять стандарты антикоррупционного поведения	способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей; - активное участие в жизни семьи, организации, местного сообщества, родного края, страны; - неприятие любых форм экстремизма, дискриминации; - понимание роли различных социальных институтов в жизни человека; представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина социальных нормах и правилах межличностных отношении в поликультурном и многоконфессиональном обществе; - представление о способах противодействия коррупции; - готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию	экстремизма, терроризма; - знать роль государства в противодействии терроризму; - уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; - проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; - угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; - прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; - знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий

	и взаимопомощи, активное участие в самоуправлении в образовательной организации; - готовность к участию в гуманитарной деятельности; сформированность активной жизненной позиции, умений и навыков личного участия в обеспечении мер безопасности личности, общества и государства; - понимание и признание особой роли государства в обеспечении государственной и международной безопасности, обороны, осмысление роли государства и общества в решении задачи защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; - знание и понимание роли государства в противодействии основным вызовам современности: терроризму, экстремизму, незаконному распространению наркотических средств, неприятие любых форм экстремизма, дискриминации, формирование	чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

	веротерпимости, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, развитие способности к конструктивному диалогу с другими людьми. - 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	В области экологического воспитания: - ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; - повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. - Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде;

	сред; - готовность к участию в практической деятельности экологической направленности; - освоение основ экологической культуры, методов проектирования собственной безопасной жизнедеятельности с учётом природных, техногенных и социальных рисков на территории проживания.	уметь применять их на практике; - знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; - сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; - знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; - знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - понимание личностного смысла изучения учебного предмета ОБЗР, его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;	- владеть основами медицинских знаний; - владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; - знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера.

	- осознание ценности жизни; - ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность); - осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья; - соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в Интернет - среде; - способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели; - умение принимать себя и других людей, не осуждая; - умение осознавать эмоциональное состояние своё и других людей, уметь управлять	

	собственным эмоциональным состоянием; - сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека. Овладение универсальными регулятивными действиями: - самоорганизация: самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и	- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций,

	систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач; - 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	социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учетом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования; - 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
В том числе:	66
теоретические занятия	28
практические занятия	38
Самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	10
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек - среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система - «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>Предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек - среда обитания становится		

	причиной нанесения вреда человеку. <i>Алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)		
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности развития — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество - Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни. Чрезмерное действие: целевое и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии. Правило действия: чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения алгоритм целевого и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии.		
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения - среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;		

	<i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения - среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах.		
Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте — это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек - общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку. <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)		
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте		

общественном месте (ЧС)	<i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)		
Тема 1.6 По выбору студентов	Содержание учебного материала Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; правило действия.	2	OK 01; OK 02; OK 04; OK 07
Раздел 2 Методы оценки риска		12	OK 02; OK 04; OK 07; OK 08
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> риск - это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и	2	OK 02; OK 04; OK 07

	масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле		
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения <i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)		
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная		

	мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)		
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;

	общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей алгоритм оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> риски для здоровья - количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)		
	<i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков		
Тема 2.6 Как оценить риск в ситуации, актуальной для обучающихся	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> риск в условиях производства и при работе с животными		
	<i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и		

	масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков на производстве		
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		10	ОК02; ОК03; ОКОВ ОК 07; ОК 08
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> Защита от опасностей — это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило.</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность + функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов		

Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 3; ОК 04; ОК 08
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать, согласно гигиеническим нормам/требованиям, оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья		

	участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)		
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)		
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в		

месте (ЧС)	общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны. применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения.		
Раздел 4 Основы военной службы		12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.		
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву,		

	пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.		
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности подразделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.</i>		
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.</i>		
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятия об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, равняйся, смирно, вольно, заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в</i>		

	составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.		
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГАК-74	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.		
	<i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб		
Раздел 5 Основы медицинских знаний		10	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях		
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i>		

ДТП и ЧС	проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте		
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях		
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности. Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		

организм человека. Способы самоспасения.	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.		
Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)		10	
Прикладной модуль: Раздел 1.		2	ОК01; ОК02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Практическое занятие Экскурсия, видеоролик. Классификация опасностей: 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. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Перечень примерных тем докладов/презентаций «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний специалиста пищевой промышленности или общественного питания» «Анализ источников опасностей на разных видах работы специалиста пищевой промышленности или общественного питания» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний специалиста пищевой промышленности или общественного питания»		

Прикладной модуль: Раздел 2.		2	ОК01; ОК02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Практическое занятие		
	Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
	Перечень примерных тем докладов/презентаций «Сравнительный анализ рисков в работе специалиста пищевой промышленности или общественного питания в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний специалиста пищевой промышленности или общественного питания»		
Прикладной модуль: Раздел 3.		2	ОК01; ОК02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Практическое занятие		
	Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.		
	Перечень примерных тем докладов/презентаций «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты для специалиста пищевой промышленности или общественного питания» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности работы специалиста пищевой промышленности или общественного питания в России и странах в Европе»		

	(на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты для специалиста пищевой промышленности или общественного питания, представленных на интернет-сайтах»		
Прикладной модуль: Раздел 4.		2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ПК 4.3
Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Практическое занятие Тематическая экскурсия/видеоролик с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.		
	Примерные темы докладов/презентаций Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для аварийно-спасательных служб»		
Прикладной модуль: Раздел 5.		2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 4.3
Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Практическое занятие Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.		
	Примерные темы докладов/презентаций 1.Проанализировать инструкции по технике безопасности при работе с на производстве с целью выявления видов травмирования. 2.Проанализировать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда,		

	распространяющиеся на вид деятельности для специальности Технология продуктов питания из растительного сырья. 3.Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе работы в пищевой промышленности. 4.Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на производстве. 5.Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте).	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 4.3
Всего:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете основы безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;

- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- видеопроектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова Н.А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 368с.

3.2.2. Основные электронные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>
2. Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tsppk-mo.ru/>
3. Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Айзман Р. И., Омельченко И. В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
2. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.
3. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности:

электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

5.Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

6.Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

7.Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

8.Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

9.Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

10.Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.

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

12.Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

3.2.4. Интернет-ресурсы

1.Академик. Словари и энциклопедии www.dic.academic.ru

2.Военная литература www.militera.lib.ru

3.Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов www.globalteka.ru/index.html

4.Государственные символы России. История и реальность www.simvolika.rsl.ru

5.Единое окно доступа к образовательным ресурсам www.window.edu.ru

6.Музей Военно-Воздушных Сил www.monino.ru

7.Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» www.pobediteli.ru

8.Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность www.school.edu.ru/default.asp

9.Сайт МВД РФ www.mvd.ru

10. Сайт Минобороны www.mil.ru
11. Сайт МЧС РФ www.mchs.gov.ru
12. Сайт ФСБ РФ www.fsb.ru
13. Электронная библиотека Books Gid www.booksgid.com
14. Электронная библиотечная система www.ru/book
15. Электронно-библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы: 1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с ⁵ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5, 1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5, 2.6; Р3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5, 3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	- Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	

использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5, 1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5, 2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5, 3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК Об. 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:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р - П-о/с, Р - П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П- о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5, 1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5, 3.6; Р - П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П- о/с, Р 5П-о/с	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П- ио/с, Р 5П-о/с	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Прикладной модуль Раздел 1 Прикладной модуль Раздел 2 Прикладной модуль Раздел 3 Прикладной модуль Раздел 4 Прикладной модуль Раздел 5	

Приложение 3.11

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 11. ФИЗИКА**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.11 Физика разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 г. N 341, (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 г. N68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Татаринова Галина Евгеньевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре 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**, входящей в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

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 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 в рамках 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,

- выдвигать гипотезы и строить модели,

- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

- практически использовать физические знания;

- оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- использовать приобретенные знания и умения для решения;

- практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять

известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

-приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

-воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

-применять полученные знания для решения физических задач;

-определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

-измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2

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, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики 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	- сформировать представления 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; - сформировать 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

	основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых	полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и

	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	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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	физической 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 в процессе изучения физики 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	газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач - уметь формировать собственную позицию 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

	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 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, в том числе в сети Интернет; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на	- владеть 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

	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	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; - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)

	решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	- овладеть 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

	- 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	
ОК 05. Осуществлять устную	В области эстетического воспитания:	- уметь распознавать физические явления

и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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; - 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	(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,

	с использованием языковых средств	дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность
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, 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 на основе имеющихся знаний по физике.	- сформировать 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 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического	В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	- выполнять исследование физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, формулировать выводы;

оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	- 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; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	- осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; - соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; - проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; - решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке	Базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия

зерна и семян в соответствии с, технологическими инструкциями.	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях; - разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	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; - распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; - описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины.

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 том числе:	106
теоретические занятия	58
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	23
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

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
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:	2	ОК 03.
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин	1	ОК 05. ПК 1.1, ПК 1.2
	Профессионально ориентированное содержание Значение физики при освоении специальностей СПО. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности по специальности.	1	
Раздел 1. Механика		12	ОК 01.
Тема 1.1	Содержание учебного материала:	2	ОК 02.

Основы кинематики	Комбинированное занятие: Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.		ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1, ПК 1.2
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала:	2	
	Комбинированное занятие: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала:	3	
	Комбинированное занятие: Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Основы специальной теории относительности		

	Профессионально ориентированное содержание Практические занятия: Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика»	5	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		20	ОК 01.
Тема 2.1	Содержание учебного материала:	3	ОК 02.
Основы молекулярно-кинетической теории	Комбинированное занятие: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.		ОК 03.
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	2	ОК 04.
	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия: Решение практико-ориентированных задач по теме: «Измерение температуры, давления окружающей среды. Диффузия».	3	ОК 05.
Тема 2.2	Содержание учебного материала:	1	ОК 07.
Основы термодинамики	Комбинированное занятие: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики.		ПК 1.1.
	Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.		ПК 1.2.

	Профессионально ориентированное содержание. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. Рациональное природопользование в растениеводстве.	1	
Тема2.3	Содержание учебного материала:	6	
Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Комбинированное занятие: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Кристаллическое строение вещества. Виды кристаллических структур. Механические свойства твердых тел. Плавление. Кристаллизация. Сублимация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел		
	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия: Влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Измерение относительной влажности воздуха в помещениях, где хранятся различные материалы, в том числе сельскохозяйственные культуры и зерно. Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха. Свойства жидкости на границе с твердым телом. Аморфные вещества и жидкие кристаллы. Учет капиллярных явлений в растениеводстве	2 2	
Раздел 3. Электродинамика		30	ОК 01.
Тема3.1	Содержание учебного материала:	3	ОК 02.

Электрическое поле	Комбинированное занятие: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.		ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Практические занятия: Исследование электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов. Расчет емкости конденсаторов. Решение задач с профессиональной направленностью	3	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	2	
	Комбинированное занятие: Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	2 3	

	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №3 Определение удельного сопротивления проводника. Практические занятия: Решение задач		
	Профессионально ориентированное содержание. Электротехнологии в растениеводстве	1	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	4	
	Комбинированное занятие: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №4 Определение электрохимического эквивалента меди. Практические занятия: Решение задач	2 2	
Тема 3.4 Магнитное	Содержание учебного материала:		

поле	Комбинированное занятие: Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	2	
	Практические занятия: Решение задач. Исследование магнитного поля	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Магнитные технологии в растениеводстве	1	
Тема3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	2	
	Комбинированное занятие: Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		
	Практические занятия: Решение задач по теме «Электромагнитная индукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		12	
Тема4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:		ОК 01.
	Комбинированное занятие: Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном		ОК 02. ОК 04.

	движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение Лабораторные занятия: Лабораторная работа №5 Изучение математического маятника Практические занятия: Решение задач	2	ОК 05. ОК 07. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Профессионально ориентированное содержание. Звуковые волны. Интерференция и дифракция волн. Звуки. Ультразвук и его использование в растениеводстве.	1	
Тема Электромагнитные колебания и волны	4.2 Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Практические занятия: Трансформатор. Изучение устройства и работы трансформатора. Решение задач	2	

	Профессионально ориентированное содержание. Применение электромагнитных волн для хранения зерна и овощей, обработки семенного материала перед посадкой.	1	
Раздел 5. Оптика		14	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:		ОК 01.
	Комбинированное занятие: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Оптические приборы. Сила света. Освещённость. Законы освещённости.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05.
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №6 Определение показателя преломления стекла	2	ПК 1.1.
	Практические занятия: Решение задач по теме «Природа света»	1	ПК 1.2.
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	2	
	Комбинированное занятие: Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Шкала электромагнитных излучений		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа 7. Определение длины световой волны с помощью	2	

	дифракционной решетки. Лабораторная работа 8. Наблюдение сплошного и линейчатого спектров Практические занятия: Решение задач	2 1	
	Профессионально ориентированное содержание. Различные виды электромагнитных излучений, их свойства и практические применения. Использование инфракрасных лучей в тепловизорах, для сушки сельскохозяйственной продукции. Использование энергии оптического излучения в сельском хозяйстве. Практические задачи освещения	2	
	Раздел 6. Квантовая физика	12	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала:	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Комбинированное занятие: Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Давление света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта Практические занятия: Решение задач	1	
	Профессионально ориентированное содержание Химическое действие света. Фотосинтез, окраска растений. Ландшафтное освещение на солнечных батареях.	1	

Тема атома и атомного ядра	6.2 Физика	Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Практические занятия: Решение задач	3	
		Профессионально ориентированное содержание Квантовые генераторы. Практическое применение лазерных технологий - повышение устойчивости растений к болезням, световая стимуляция роста растений в теплицах. Естественная радиоактивность и ее виды. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные излучения и их воздействие на биологические организмы. Получение радиоактивных изотопов и их применение растениеводстве. Бактерицидное действие ионизирующих излучений применяют при производстве кормов и кормовых добавок, для очистки и обеззараживания сточных вод, для дезинфекции. Использование метода «меченых» атомов.	3	
Раздел 7. Наука о Вселенной.			4	ОК 01.

Тема 7.1	Строение и развитие Вселенной.	4	ОК 02.
Происхождение и эволюция Вселенной	Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях. Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы.		ОК 04. ОК 05. ОК 07.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2.
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете физики.

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (наборы для проведения лабораторно- практических работ и демонстраций), в том числе:

- Весы технические с разновесами;
- Комплект для лабораторного практикума по оптике;
- Комплект для лабораторного практикума по механике;
- Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
- Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
- Амперметр лабораторный;
- Вольтметр лабораторный;
- Колориметр с набором калориметрических тел;
- Термометр лабораторный;
- Барометр-анероид;
- Блок питания регулируемый;
- Гигрометр (психрометр);
- Метр демонстрационный;
- Микроскоп демонстрационный;
- Столик подъемный;
- Штатив демонстрационный физический;
- Электроплитка;
- Набор демонстрационный по механическим явлениям;
- Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
- Цилиндры свинцовые со стругом;
- Шар с кольцом;
- Высоковольтный источник;
- Камертоны на резонансных ящиках;
- Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;

- Комплект проводов;
- Магнит дугообразный;
- Магнит полосовой демонстрационный;
- Набор демонстрационный помагнитному полю кольцевых токов;
- Набор демонстрационный по полупроводникам;
- Набор демонстрационный по постоянному току;
- Набор для демонстрации магнитных полей;
- Трансформатор учебный;
- Палочка стеклянная;
- Палочка эбонитовая;
- Прибор Ленца;
- Стрелки магнитные на штативах;
- Штативы изолирующие;
- Спектроскоп двухтрубный;
- Набор спектральных трубок с источником питания;
- Установка для изучения фотоэффекта;
- Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля, М., Академия, 2022

2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2022

3.2.2. Основные электронные источники

1. Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

2. Цифровой колледж Подмосквья <https://e-learning.tspk-mo.ru/>

2.2.3. Дополнительные источники:

1. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей М., Академия, 2022
2. Самойленко П.И., Сергеев А.В. Физика. Учебник для студентов ОУ СПО, М.: Академия, 2020,
3. Самойленко П.И., Сборник вопросов и задач по физике, М.: Академия, 2016
4. Сборник задач и вопросов по физике. Учебное пособие для ССУЗов. Под ред. Р.А. Гладковой, М., Высшая школа, 1988
5. Журналы «Наука и жизнь», «Квант», «Чудеса и приключения», «Очевидное - невероятное»

3.2.4. Интернет-ресурсы

1. "Квант": научно-популярный физико-математический журнал
<http://kvant.mccme.ru>

http://seninvg07.narod.ru/004_fiz_lab.htm

2. Виртуальные лабораторные работы по физике http://www.all-fizika.com/article/index.php?id_article=110

3. Виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии
<http://www.gomulina.orc.ru>

4. Газета "Физика" издательского дома "Первое сентября" <http://fiz.1september.ru>

5. Геометрическая оптика http://iso.pippkro.ru/dbfiles/sites/geom_optic/

6. Естественно-научные эксперименты. Физика: Коллекция Российского

общеобразовательного портала <http://experiment.edu.ru>

7.Задачи по физике с решениями <http://fizzzika.narod.ru>

8.Занимательная физика в вопросах и ответах: сайт заслуженного учителя РФ В. Елькина <http://elkin52.narod.ru>

9.Заочная физико-техническая школа при МФТИ <http://www.school.mipt.ru>

10.Информационные технологии в преподавании физики:

11.Кафедра и лаборатория физики Московского института открытого образования <http://fizkaf.narod.ru>

12.Кафедра общей физики Новосибирского государственного университета: учебно-методические материалы и лабораторные практикумы <http://phys.nsu.ru/ok01/>

13.Класс!ная физика для любознательных <http://class-fizika.narod.ru/vu7.htm>

14.НИРО <http://www.niro.nnov.ru/>

15.Онлайн-преобразователь единиц измерения <http://ifilip.narod.ru> <http://www.decoder.ru>

16.Открытый колледж: Физика <http://www.physics.ru>

17.Портал готовых презентаций <http://prezentacii.com/po-fizike/>

18.Проект "Вся физика"<http://www.fizika.asvu.ru>

19.Решения задач из учебников по физике <http://www.irodov.nm.ru>
сайт И.Я. Филипповой

20.Уроки по молекулярной физике <http://marklv.narod.ru/mkt/>

21.Учительский портал <http://www.uchportal.ru/dir/4-1-0-3253>

22.Федеральный центр информационных образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee

23.Физика в анимациях <http://physics.nad.ru>

24.Физика в школе: сайт М.Б. Львовского <http://www.marklv.narod.ru>

25.Физика вокруг нас <http://physics03.narod.ru>

26.Физика для абитуриента <http://www.abitura.com>

27.Физика.ру: сайт для преподавателей и учащихся <http://www.fizika.ru>

28.Физикам преподавателям и студентам <http://teachmen.csu.ru>

29.Физикомп: в помощь начинающему физики <http://physicomp.lipetsk.ru>

30.Школьная

«Физма»http://soksvet.ucoz.ru/index/video_demonstracii_po_fizike/0-106

31. Электронный дневник <http://dnevnik.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;
ОК. 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2	оценка выполнения лабораторных работ; оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); оценка тестовых заданий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; оценка выполнения домашних самостоятельных работ;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	наблюдение и оценка решения кейс-задач; наблюдение и оценка деловой игры; Дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с, технологическими	Ведение Раздел 1 Тема 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.2.,	

инструкциями.	3.4. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.

Приложение 3.12

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 12. ХИМИЯ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД.12 химия разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Мухина Наталья Николаевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре 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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 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 использовать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 7, ПК 3.2.

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, - коммуникативная компетентность в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности; - установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своей группы, колледжа); - интерес к практическом изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии;	- владеть 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

	- уважение к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; - готовность к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества. 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;	диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь 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; - уметь 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),

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных	составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь 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; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

	предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- уметь 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	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, - понимание специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;	- уметь 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;

	- убеждённость в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества – сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества; - естественно-научная грамотность: понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;	представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь 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

	- способность самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; - интерес к познанию и исследовательской деятельности; - готовность и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями; - интерес к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты	

	информации, информационной безопасности личности;	
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	- уметь 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

	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - экологически целесообразное отношение к природе, как источнику существования жизни на Земле; - сформированность экологической культуры, понимание глобального характера экологических проблем, влияния экономических, социально-экономических процессов на состояние природной и	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой

	социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - осознание необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии,	деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Овладение универсальными коммуникативными действиями: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать участие в совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению; распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	- уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примере способы уменьшения и предотвращения вредного воздействия на организм человека; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; - использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем, связанных в ситуациях, связанных с химией; - уметь планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами ТБ при

	- устанавливать основания для сравнения, классификации и обобщения;	обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формировать выводы на основе этих результатов.

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	162
В том числе:	150
теоретические занятия	118
практические занятия	32
самостоятельная работа	-
<i>В том числе профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	8
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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
Основное содержание			
Раздел 1. Основы строения вещества		15	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	7	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования	6	
	Практические занятия	1	
	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	1	

	Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.		
Тема 1.2.	Теоретическое обучение	8	ОК 01
Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»	8	
Раздел 2. Химические реакции		23	
Тема 2.1. Типы химических	Основное содержание	11	ОК 01
	Теоретическое обучение	8	

реакций	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	8	
	Практические занятия	3	
	Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества. Лабораторная работа №1. Окислительно-восстановительные реакции.	3	
Тема 2.2.	Основное содержание	12	ОК 01
Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Теоретическое обучение	6	ОК 04
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кисотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций	6	
	Практические работы	4	

	Лабораторная работа №2. Реакция ионного обмена.	2	
	Лабораторная работа №3. Качественные реакции на анионы.	2	
	Контрольная работа 1 Строение вещества и химические реакции	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	30	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ	6	
	Практические занятия	2	
	Лабораторная работа №4. Гидролиз солей.	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических	Основное содержание	16	ОК 01
	Теоретическое обучение	12	ОК 02
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии	4	

веществ	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	4	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	4	
	Практические работы	4	
	Лабораторная работа№5. Металлы.	2	
	Лабораторная работа№6.Получение аммиака и его свойств.	2	
Тема 3.3.	Основное содержание	4	ОК 01
Идентификация неорганических веществ	Идентификация неорганических веществ	4	ОК 02
	Контрольная работа 2Свойства неорганических веществ	2	ОК 04
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	65	
Тема 4.1.	Основное содержание	9	ОК 01
Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Теоретическое обучение	8	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.	8	
	Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость		

		свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)		
		Практические занятия	1	
		Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	1	
Тема Свойства органических соединений	4.2.	Основное содержание	46	ОК 01
		Теоретическое обучение	38	ОК 02
		Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	6	ОК 04
		– предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из	10	

	основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов		
	– кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	12	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений	10	
	Практические занятия	8	
	Лабораторная работа №7. Получение этилена и изучение его свойств.	2	
	Лабораторная работа №8. Изучение свойств спиртов и фенолов.	2	
	Лабораторная работа №9. Получение уксусной кислоты и изучение свойств карбоновых кислот.	2	
	Лабораторная работа №10. Получение уксусного альдегида, изучение свойств.	2	
Тема 4.3.	Основное содержание	8	ОК 01
Идентификация	Теоретическое обучение	4	ОК 02

органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.	2	ОК 04 ПК 3.2
	Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	1	
	Профессионально ориентированное содержание Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации	1	
	Практические занятия	4	
	Лабораторная работа №11. Изучение химических свойств углеводов.	2	
	Лабораторная работа №12. Изучение свойств белков.	2	
	Контрольная работа 3 Структура и свойства органических веществ	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	5	
Тема 5.1	Основное содержание	5	ОК 01
Скорость	Теоретическое обучение	4	ОК 02

химических реакций. Химическое равновесие	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.	4	
	Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье		
	Профессионально ориентированное содержание Практические занятия	1	ОК 01 ОК 02
	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.	1	ПК 3.2
	Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия		
Раздел 6.	Растворы	6	
Тема 6.1. Понятие о растворах	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	ОК 02
	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя	4	ОК 07

	предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
Тема 6.2.	Основное содержание	2	ОК 01
Исследование свойств растворов	Исследование свойств растворов	2	ОК 02 ОК 04
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 7.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01
Тема 7.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	ОК 04
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической безопасности. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)	2	ОК 07 ПК 3.2
	Практические занятия	4	
	Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом	4	

	будущей профессиональной деятельности. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией		
Консультации		6	ОК 01
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		6	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.2
Всего		162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете химии.

Оборудование учебного кабинета:

- наборы шаростержневых моделей молекул,
- модели кристаллических решеток,
- коллекции простых и сложных веществ,
- коллекции полимеров;
- коллекция горных пород и минералов,
- таблица Менделеева,
- учебные фильмы,
- цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиапроектор с экраном

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1 .Ерохин Ю.М.Химия: учебник для студентов учреждений среднего профобразования –М.: « Академия»,2021г.-400стр.

2. Ерохин Ю.М.Химия: задачи и упражнения: учебное пособие/ Ю.М.Ерохин – М.: «Академия»,2021г.-288стр.

3.2.2. Основные электронные источники

4.1.1.1Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>

4.1.1.2Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tsppk-mo.ru/>

4.1.1.3Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учебник для студентов учреждений среднего профобразования-М.: « Академия»,2021г-250стр.

2. Химия практикум: уч. пособие под ред.О.С. Габриелян-М.: « Академия»,2020г-250стр.

3. Габриелян О.С.Химия в тестах, задачах и упражнениях: Уч.пособие для студентов учреждений среднего профобразования/ О.С.Габриелян-М.: « Академия»,2017г-224стр.

3.2.4. Интернет-ресурсы

1.www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

2.www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

3.www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).

4.www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»). www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
I	Основное содержание			
1	Раздел 1. Основы строения вещества		Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). 3. Задания на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». 2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				соответствии с положением Периодической системе. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»
2	Раздел 2. Химические реакции		Характеризовать типы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
2.1	ОК 01 ОК 04	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	1. Задачи на составление уравнений реакций: — соединения, замещения, разложения, обмена; — окислительно-восстановительных реакций с

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				использованием метода электронного баланса. 2. Задачи на расчет массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси
2.2		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
3.1	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки
3.2	ОК 01	Физико-химические	Устанавливать	1. Тест «Особенности

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
	ОК 02	свойства неорганических веществ	зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ
3.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация неорганических веществ	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				неорганических веществ, используемых для их идентификации.
4	Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»
4.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторные работы
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК3.2	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	.Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности.

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
5	Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций	
5	ОК 01 ОК 02 ПК3.2	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
6	Раздел 6. Растворы		Исследовать истинные растворы с заданными характеристиками	
6.1	ОК 01 ОК 02	Понятие о растворах	Различать истинные растворы	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека
6.2	ОК 01 ОК 04	Исследование свойств растворов	Исследовать физико- химические свойства истинных растворов	Лабораторная работа
II	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
7	Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека		Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК3.2	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)

Приложение 3.13
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 13. БИОЛОГИЯ

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ООД 13. Биология разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 6884;

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ по учебным предметам основного общего образования и среднего общего образования»;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Мусатова Анастасия Юрьевна, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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**, входящую в УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО для специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 4, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.3.

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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение,

	- 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;	наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности);

	- 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	правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек); - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать 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; - уметь выделять существенные признаки:

		строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

		- приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформировать 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; - сформировать 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; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; - сформировать 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), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения 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, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе

		биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
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; - понимание специфики биологии как науки, осознание её роли в формировании рационального	- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаука знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним

	научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; - убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни; - заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; - понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём	собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; - способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями, - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких

	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;	источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня

	- 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	В области экологического воспитания: - экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования; - повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; - осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; - способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические	- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов,

	последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности.	гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	- 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, работа с информацией:	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;
ПК 3.1 Проводить организационно технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические

качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	162
В том числе:	150
теоретические занятия	128
практические занятия	22
самостоятельная работа	-
<i>Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)</i>	4
Консультации	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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		48	
Тема 1.1. Биология как наука	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. Практическая работа Исследование зерна пшеницы под микроскопом.	4 2	ОК 02
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	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.	4	ОК 02

Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ. Практическая работа «Определение витамина С в продуктах питания»	4 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов.	4	ОК01 ОК02 ОК04
Тема 1.5 Структурно - функциональные факторы наследственности	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в	4	ОК 01 ОК 02

	Клетке. Практическая работа Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 1.6. Неклеточные формы жизни	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия. Практическая работа Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	4 2	ОК 02 ОК 04

1.7. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание.	8	ОК 02 ОК 04
Тема 1.8. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов.	8	ОК 02 ОК 04
Раздел 2. Строение и функции организма		54	

Тема 2.1. Строение организма	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции.	6	ОК 02 ОК 04
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	4	ОК 02 ОК 04
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза.	4	ОК 02 ОК 04
Тема 2.4. Онтогенез растений	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений	4	ОК 02 ОК 04

Тема 2.5. Основные понятия генетики	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	4	ОК 02 ОК 04
Тема 2.6. Закономерности наследования	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. Практическая работа Решение задач на моногибридное скрещивание	4 2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.7. Взаимодействие генов	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	4	ОК 02 ОК 04
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом.	2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.9. Генетика пола	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом.	2	ОК 02 ОК 04

[illegible]

[illegible]

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Практическая работа. Оцениваемая дискуссия.	5 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
5. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		4	
Тема 5.1 Роль биологии в моей профессии	Новейшие достижения в биологии и новые технологии. Подготовка приборов и оборудования для проведения для проведения анализов. Проводить организационно технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Практическая работа Решение кейсов	3 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1. ПК 3.1
Консультации		6	ОК 01, ОК 02
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 3.1
Всего		162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете биологии, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), 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), зерно пшеницы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

3.2.1. Основные печатные источники:

1. Заяц Р.Г., Бутвиловский В.Э. Биология : учебник для среднего профессионального образования. — Москва : Издательство Феникс, 2020. — 317 с.
2. Зайчикова С.Г., Баранов Е.И. Ботаника: учебник для студентов фармацевтических училищ и колледжей.- Москва: Издательство ГЭОТАР – Медиа, 2020.-300 с.

3.2.2. Основные электронные источники

- 1.Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>
- 2.Цифровой колледж Подмосковья <https://e-learning.tspk-mo.ru/>
- 3.Издательский центр «Академия» <https://academia-moscow.ru/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого организма		Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Тема №1.1. Биология как наука	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Исследование зерна пшеницы под микроскопом
ОК 02	Тема №1.2. Общая характеристика жизни	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема №1.3. Биологически важные химические соединения	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания», «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»

OK 01 OK 02 OK 04	Тема №1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)», «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»
OK 01 OK 02	Тема №1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов
OK 01 OK 02	Тема №1.6. Процессы матричного синтеза	Фронтальный опрос Тест «Процессы матричного синтеза» Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
OK 02 OK 04	Тема №1.7. Неклеточные формы жизни	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)
OK 02	Тема №1.8. Обмен веществ и	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы

	превращение энергии в клетке	характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Тема №1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
Раздел 2. Строение и функции организма		Контрольная работа «Строение и функции организма»
ОК 02 ОК 04	Тема №2.1. Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)
ОК 02	Тема №2.2. Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Тема №2.3. Онтогенез животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос
ОК 02 ОК 04	Тема №2.4. Онтогенез растений	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02 ОК 04	Тема № 2.5. Основные понятия генетики	Тест
ОК 02 ОК 04	Тема №2.6. закономерности	Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на

	наследования	определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.7. Взаимодействие генов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.8. Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.9. Генетика пола	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.10. Генетика человека	Тест Разработка глоссария 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

OK 01 OK 02 OK 04	Тема №2.11. Закономерности изменчивости	Тест Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещиваний
	Тема № 2.12. Селекция организмов	Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
Раздел 3. Теория эволюции		Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»
OK 02 OK 04	Тема 3.1. История эволюционного учения	Фронтальный опрос Разработка ленты времени развития эволюционного учения
OK 02	Тема 3.2. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов
OK 02	Тема 3.3. Макроэволюция	Оцениваемая дискуссия Разработка глоссария терминов
OK 02 OK 04	Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	Фронтальный опрос Подготовка и представление устного сообщения и ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира
OK 02 OK 04	Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Доклады 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
Раздел 4. Экология		Контрольная работа «Теоретические аспекты экологии»
ОК 01 ОК 07	Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест Решение задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
Раздел 5. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1. ПК 3.1	Тема 5.1 Роль биологии в моей профессии	Оцениваемая дискуссия Тест Решение практико-ориентированных расчетных задач

Приложение 3.14

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 14. ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04. 2022 года № 235 .

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

Разработчик: Ващук С.В, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла ООД, разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1.Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: создание условий для решения студентами профессиональных задач и применения полученных знаний в будущей трудовой деятельности.

Задачи проектной деятельности:

- формировать позитивное отношение к работе (проявление инициативы, энтузиазма, выполнение работы в срок в соответствии с дорожной картой (планом- графиком) проекта);
- планировать деятельность;
- четко определять цели и этапы их достижения, уметь концентрироваться на достижении цели на всех стадиях реализации проекта;
- научить эффективным методам сбора, обработки и критического анализа информации; подходам к изучению новых концепций, технологий, инструментов деятельности; взаимодействию в трудовом коллективе; общению с экспертным сообществом; способам и приемам написания отчетов и подготовки презентаций результатов деятельности.

В результате проектной деятельности у студентов должны сформироваться следующие навыки и умения:

- осмысление задачи в условиях недостаточности знаний;
- поиск необходимого пути для решения поставленной задачи;
- самостоятельное выдвижение идей, гипотез с привлечением знаний из различных областей и планирование способов проверки гипотез;
- самостоятельное нахождение недостающей информации в открытых источниках или путем общения с экспертами;
- установление причинно-следственных связей;

- коллективное планирование;
- взаимодействие с разными партнерами, работа в группе;
- поиск и исправление ошибок, допущенных самостоятельно и другими участниками группы;
- ведение дискуссии, отстаивание своей точки зрения и нахождения компромисса;
- выступление перед авторитетной аудиторией;
- использование средств наглядности в презентации;
- системное мышление, помогающее анализировать и принимать решения в профессиональной деятельности и в повседневной 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 ОК и ПК.

Код компет енции	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 задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в

	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой

		грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	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; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности

ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение 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
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и

	оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
ПР6 01	Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире
ПР6 02	Владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка
ПР6 03	Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения
ПР6 04	Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

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.	
Основное содержание	32
в т. ч.:	
консультации	12
практические занятия	20
В том числе профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет в форме индивидуального проекта)	

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
Основное содержание			
Раздел 1. Методология проектной деятельности, типология проектов. Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности		26	ОК 01; 02, 04, 09
Проект как вид учебно-познавательной деятельности. Теоретические основы проектирования.	Определение понятия «проект». Мотивация проектной деятельности. Усвоение теоретических основ проектирования. Различие между проектной и исследовательской деятельностью. Занятие проектной деятельностью как проявление творчества.	2	ОК 01
	Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности		ОК 01
Формулирование темы проекта. Определение его типа.	Выбор темы проекта. Требования к теме. Алгоритм формулирования темы проекта. Определение типа проекта.		
Типология проектов.	Понимание различия между разными типами проектов. Определение, к какому типу относится тот или иной проект. Управление проектами.	2	ОК 01, ОК 02
Составление алгоритма работы над проектом.	Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности Определение этапов работы над проектом. Проект – это «Пять П».		

	Планирование проекта.		
Структура и логика изложения материала проектной и учебно-исследовательской работе.	Требования к структуре и содержанию проекта. Грамотное изложение сути проблемы, недопущение упрощенчества, поверхностного толкования тех или иных вопросов. Самостоятельное толкование и переработка информации.	2	ОК 01, 02
Оформление содержания проекта.	Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности Соблюдение подготовительного и поискового этапов работы над проектом. Составление содержания проекта.		
Инструментарий работы с информацией.	Изучение методов, приемов, технологии поиска и переработки информации. Отбор и систематизация информации. Рассмотрение видов переработки чужого текста. Применение информационных технологий в проектной деятельности. Изучение Правил безопасности работы в сети Интернет.	2	ОК 01,02
Постановка цели и определение задач проекта.	Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности Постановка цели и определение задач работы над индивидуальным проектом в соответствии с содержанием.		
Обоснование актуальности исследования.	Оценка и обоснование актуальности проекта. Описание и определение проблемного поля.	1	ОК 01,02

Обоснование практического применения проекта.	Раскрытие практического значения (применения) индивидуального проекта с учетом полученных результатов работы над ним.	1	ОК 01,02
Оформление введения проекту.	Форматирование и структурирование введения в соответствии с требованиями к оформлению проекта.	1	ОК 01,02
Оформление глав проекта.	Оформление заголовков структурных элементов (глав) проекта.	1	ОК 01,02
Разделение глав проекта на параграфы.	Оформление наименований структурных элементов (параграфов) проекта.	1	ОК 01,02
Систематизация информации по главам.	Форматирование и структурирование теоретической и практической частей проекта.	1	ОК 01,02
Форматирование текстового документа.	Редактирование текстовой части проекта в соответствии требованиями.	1	ОК 01,02
Оформление библиографического списка и перечня информационных источников.	Оформление библиографического списка и перечня информационных источников в соответствии с требованиями	1	ОК 01,02
Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций.	Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций в соответствии требованиями	1	ОК 01,02
Оформление ссылок, сносок, приложений.	Изучение Правил оформления ссылок на информационные источники в соответствии с требованиями ГОСТов. Оформление ссылок, сносок, приложений в соответствии с требованиями	1	ОК 01,02

Формулировка заключения, выводов и итогов работы над проектом.	Составление краткого обзора проекта, формулирование выводов, оформление заключения в соответствии с требованиями.	1	ОК 01,02
Структура и оформление мультимедийной презентации проекта.	Овладение навыками работы в программе Power Point. Примерное оформление слайда в соответствии с требованиями.	1	ОК 01,02
Самооценка индивидуального проекта.	Проведение самооценки индивидуального проекта в соответствии с разработанными критериями.	1	ОК 01,02
Визуализация информации (скрайбинг, скетчноутинг).	Ознакомление с технологиями визуализации и систематизации текстовой информации. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скайбинг.	1	ОК 01,02,04
Редактирование проекта, оформление титульного листа.	Конечная систематизация информации проекта, оформление титульного листа	2	ОК 01,02
Предзащита проекта.	Публичная репетиция представления индивидуального проекта	2	ОК 03, 04, 05
Прикладной модуль. Раздел 2. Особенности профессиональной коммуникационной культуры		4	ОК 01; ОК 04; ОК; ОК 05; ОК 09 ПК 1.10; 2.7; 2.10
Формы и принципы профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.10; 2.7; 2.10
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы.		ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.10; 2.7; 2.10

	Речевые формулы. Речевой этикет.		
	Практические занятия:		
	Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии. Отраслевые терминологические словари	1	
Применение научного стиля в проектной деятельности.	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические)		ПК 1.10; 2.7, 2.10
	Практические занятия		
	Рецензирование профессионально-ориентированного проекта в мире современных профессий	1	
Деловой стиль	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Рекламные тексты в профессиональной деятельности		ПК 1.10; 2.7, 1.10
	Практические занятия:		
	Работа с унифицированными формами первичной учетной документации для профессии	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Индивидуальный проект» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить студентам свободный доступ к сети Интернет во время учебного занятия и в период их внеучебной деятельности. Это обусловлено особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Индивидуальный проект» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Винник В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К.Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL:

<https://book.ru/book/947835>.- Текст : электронный.

2. Хамидулин В. С. Основы проектной деятельности / В. С.Хамидулин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-46254-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/303623> .- Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Хамидулин В. С. Основы проектной деятельности: расширенный курс / В. С. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-507-45553-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311909> .- Текст : электронный.

2. Горина Л. Н. Основы проектной деятельности : учебнометодическое пособие / Л. Н. Горина, С. М. Бобровский. — Тольятти : ТГУ, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-8259-1288-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316865> .- Текст : электронный.

3. Основы проектной деятельности : практикум : учебнометодическое пособие / составители Н. М. Дерешева, О. Ю. Чаптыкова. — Абакан : ХГУ им. Н.Ф. Катанова, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-7810-2107-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301343> .- Текст : электронный. 23

4. Безик В. А. Основы проектной деятельности : учебное пособие / В.А. Безик. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 92 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171966> .- Текст : электронный.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральный центр информационных образовательных ресурсов : сайт.— URL: http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee. — Режим доступа:свободный. — Текст : электронный.

2. Федеральный портал «Российское образование»: сайт. — URL:<http://www.potal.edu.ru>. — Режим доступа: свободный. — Текст : электронный.

3. Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования LIBRARY.RU : сайт.—URL: www.elibrary.ru. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. —Текст : электронный.

Обучающиеся с нарушениями зрения должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их

здоровья и восприятия информации. Вся информация предоставляется в печатном виде, в форме электронного документа или аудиофайлов.

Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект» раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Оценка индивидуального проекта:

Для оценки индивидуального проекта применяются критериальная система в оценочных бланках, индивидуальное и групповое оценивание (самооценивание, оценка одноклассников).

Преподаватель фиксирует достижения студентов в зачетно - экзаменационной ведомости, которая по завершении проекта сдается на хранение в учебную часть.

Самооценивание деятельности по разработке индивидуального проекта предполагает осмысление студентом собственного опыта, выявление причин успеха или неудачи, осознание собственных проблем и поиск внутренних ресурсов, способствующих их разрешению.

Критерии оценки индивидуального проекта:

Процедура защиты индивидуального проекта студентом составляет 6-10 минут, во время которой раскрывается актуальность, поставленные задачи, суть проекта и даются выводы. Далее следуют ответы на вопросы.

Проектная деятельность оценивается по 2 группам критериев: критерии оценки содержания проекта и критерии оценки защиты проекта.

Критерии оценки содержания индивидуального проекта:

Критерий	Содержание критерия	Уровни сформированности навыков проектной деятельности

Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем (1-5 баллов)	Способность поставить проблему и выбрать способы её решения, найти и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п.	Работа, в целом, свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного
Знание предмета (1-5 баллов)	Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий	Продemonстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки
Регулятивные действия (1-4 баллов)	Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях	Продemonстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося
Коммуникация (1-4 баллов)	Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы	Продemonстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы

Критерии оценки защиты проекта:

№п/п	Критерий	Оценка (в баллах)
1.	Качество доклада	- доклад зачитывается 2 - доклад пересказывается, но не объяснена суть работы 3 - доклад пересказывается, суть работы объяснена 4 - кроме хорошего доклада владение иллюстративным материалом 5 - доклад производит очень хорошее впечатление
2.	Качество ответов на вопросы	1 - нет четкости ответов на большинство вопросов 2 - ответы на большинство вопросов 3 - ответы на все вопросы убедительно, аргументировано
3.	Использование демонстрационного материала	1 - представленный демонстрационный материал не используется в докладе 2 - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется
4.	Оформление демонстрационного материала	1 - представлен плохо оформленный демонстрационный материал, 2 - демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть отдельные претензии 3 - к демонстрационному материалу нет претензий

Итоговый балл за содержание и защиту проекта – 32 балла
28 – 32 балла - отлично

22 - 27 баллов - хорошо

17 -21 баллов – удовлетворительно

16 баллов и менее – неудовлетворительно.

Приложение 3.15

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 15. ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04. 2022 года № 235 .

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

Разработчик: Ващук С.В, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы проектной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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 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 общечеловеческих 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ).

Коды результатов	Планируемые результаты освоения курса включают:
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационнопознавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 08	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

МР 09	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
ПР6 01	Сформированность представлений о структуре проектноисследовательской деятельности учащихся.
ПР6 02	Сформированность представлений о видах проектно-исследовательской деятельности.
ПР6 03	Владение способами постановки цели и формулирования гипотезы исследования.
ПР6 04.	Владение основными способами поиска необходимой информации;
ПР6 05.	Сформированность представлений о правилах оформления списка используемой литературы;
ПР6 06.	Сформированность представлений о способах обработки и презентации результатов;
ПР6 07	Владение навыками формулирования темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
ПР6 08	Сформированность умения выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
ПР6 09	Сформированность умения определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
ПР6 10	Сформированность умения составлять план исследовательской и проектной работы;
ПР6 11	Владение навыками осуществления сбора, изучения и обработки информации;
ПР6 12	Сформированность умения формулировать выводы и делать обобщения;
ПР6 13	Владение умением представлять результаты выполненной исследовательской и проектной работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы элективного курса	32
в том числе:	30
теоретическое обучение	30
практические занятия	
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачёт)	2

2.2. Тематический план и содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Определение проекта. Его основные характеристики.	Содержание учебного материала	4	ПР6 01, Р 14, ЛР 15, МР 03, ОК 1
	Деятельность. Проектная и исследовательская деятельность. Проект. Понятие о проектировании и проекте.	2	
	Классификация проектов.	2	

Раздел 2.	Содержание учебного материала	18	ПР6 07, ПР6 08, ПР6
Этапы работы над индивидуальным проектом	Основные этапы проекта.	2	09, ПР6 10, ПР6 11,
	Структура проекта. Выбор и формулировка темы. Содержание.	2	ЛР 14, ЛР 15, МР 03,
	Структура проекта. Введение. Рассмотрение способов раскрытия актуальности темы исследования, определения объекта и предмета исследования, постановки цели и задач, выдвижение гипотезы, определения методов исследования, рассмотрение алгоритма над формулировкой проблемы.	4	МР 04, ОК 1-9
	Структура проекта. Основная часть проектной работы. Содержание глав теоретической и практической части проекта.	4	
	Методы работы с источниками информации.	2	
	Правила оформления проектной работы. Технические требования, оформление перечислений, таблиц, иллюстраций, список использованных источников.	4	
Раздел 3.	Содержание учебного материала	8	ПР6 04, ПР6 05, ПР6
Оформление результатов проектной деятельности	Презентация проекта. Особенности работы в программе Power Point. Содержание слайдов. Требования к оформлению презентаций.	4	06, ПР6 12, ПР6 13
	Доклад, как форма защиты проекта.	2	ЛР 15, МР 08, МР 09
	Оформление слайдов в программе Power Point.	2	ОК 1-9
Промежуточная аттестация	Презентация Проекта. Защита.	2	ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ПР6 12, ПР6 13

(дифференцированный зачет)			ЛР 15, МР 08, МР 09 ОК 1-9
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательной дисциплина используется кабинет социально-экономических дисциплин:

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы ОД 13. Основы проектной деятельности

1.Основные электронные источники:

Кунилова, О.В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность :

учебное пособие / О.В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2022. — 159 с.

2.Дополнительные источники

Шитов, В. Н. Пакет прикладных программ: учебное пособие / В.Н. Шитов. —
Москва : ИНФРА-М, 2021. — 334 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты обучения	Методы оценки
ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПР6 06 ПР6 07 ПР6 08 ПР6 09 ПР6 10 ПР6 11 ПР6 12 ПР6 13	- сформированность представлений о структуре проектно-исследовательской деятельности обучающихся; – сформированность представлений о видах проектно-исследовательской деятельности; – владение способами постановки цели и задач, формулирования гипотезы исследования; – владение основными способами поиска необходимой информации; – сформированность представлений о правилах оформления списка используемой литературы; – сформированность представлений о способах обработки и презентации результатов; – владение навыками формулирования темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; – сформированность умения выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы; – сформированность умения определять цель и задачи исследовательской и проектной работы; – сформированность умения составлять план исследовательской и проектной работы; – владение навыками осуществления сбора, изучения и обработки информации; – сформированность умения формулировать выводы и делать обобщения; – владение умением представлять результаты выполненной исследовательской и проектной работы.

Приложение 3.16
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД 16. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

2024 г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04. 2022 года № 235 .

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т.Козлова»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ КУРСА

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КУРСА

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью профессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК: ОК 01.ОК 02. ОК 03. ОК 04, ОК 05. Данная дисциплина изучается в общеобразовательном цикле (предлагаемые ОО).

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- составить план действия; определить необходимые ресурсы - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- 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	- структурировать получаемую информацию - оценивать практическую значимость результатов поиска	- формат оформления результатов поиска информации	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы элективного курса	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	30
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачёт)	

2.2. Тематический план и содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Образовательный маршрут студента	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Ознакомление с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья. Знакомства студентов первого курса с будущей специальностью. Усвоение теоретических знаний о законодательстве в сфере среднего профессионального образования, положения техникума.	1	

	Ознакомление с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов». Ознакомление с программой НАССР (ХАССП)	1	
Раздел 2 Профессиональная деятельность	Содержание учебного материала	30	ОК 01,ОК 02,ОК 03, ОК 04,ОК 05
	Сельского хозяйства	2	
	Квалификационная характеристика выпускника: Основные понятия: квалификация, профессия, специалист. Квалификационные требования к специалисту и рабочим профессиям: понятие, назначение, отличия. Нормативные документы, регламентирующие эти требования, их статус. Требования ФГОС СПО по специальности. Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов и служащих. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по данной специальности. Знакомство с деятельностью предприятия	16	
	Структура проекта. Введение. Рассмотрение способов раскрытия актуальности темы исследования, определения объекта и предмета исследования, постановки цели и задач, выдвижение гипотезы, определения методов исследования, рассмотрение алгоритма над формулировкой проблемы.	4	

	Ассортимент, классификация и виды продукции, переработки продукции растениеводства. Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве. Знакомство с деятельностью сельского хозяйства в ходе экскурсии на предприятие. Знакомство с технологией выращивания продукции растениеводства. Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве. Знакомство и приготовление простого дрожжевого теста. Формование и выпечка булочек.	8	
Итого		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	
Дополнительное оборудование		
	Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	
2	Комплекты раздаточных материалов	

3	Оценочные материалы	
Дополнительное оборудование		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Технология хранения и переработки плодов и овощей : методические указания. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 60 с.

2. Семина, С. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания / С. А. Семина, Н. И. Остробородова, А. А. Галиуллин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 85 с.

3. Семина, С. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания / С. А. Семина, Н. И. Остробородова. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 97 с.

Дополнительные источники:

1. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с.

2. Семина, С. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : методические указания / С. А. Семина, Н. И. Остробородова, А. А. Галиуллин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 85 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях -	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов - имеет представление по содержательной части программы подготовки по специальности; - знает виды и содержание нормативнопроизводственной документации; -правильно воспроизводит факты, события, терминологию - анализирует ассортимент изделий,	Текущий контроль - устный опрос, - наблюдение активности участия в командной работе, -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, проектов) Промежуточная аттестация: - Дифференцированный зачет

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		

Приложение 3.17
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 7 июня 2012 г., рег. номер 24480) с изменениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 №732;

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022г. N 68840);

- на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2024г. №371;

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История России», размещенной на сайте ФГБУ ДПО «ИРПО» в подразделе «Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» [Электронный ресурс]: Сайт «ИРПО» / Режим доступа: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/>

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

Автор-разработчик: Муханов Алексей Сергеевич, преподаватель ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально – гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 5 ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного			Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста

контекста				
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			Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	32
теоретическое обучение	28
практические занятия	4

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	5	6
Раздел 1 . Введение		9		
Тема 1. Роль истории в жизни человечества	Методика исторического исследования. Источники и их виды. Роль истории в жизни общества	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09.
Тема 2. Происхождение человека. Неолитическая революция.	Источники знаний. Антропогенез. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и скотоводства. Первое и второе разделение труда. Возникновение ремесла и торговли. Начало формирования современной экономики.	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09

Тема 3. Образование Древнерусского государства.	Восточные славяне: Происхождение, расселение, занятия. Причины образования Древнерусского государства. Полюдь. Социально-экономическое и политическое развитие Киевской Руси.	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическая работа №1. Рассмотреть социально-экономические последствия Монгольского ига: формы зависимости, состояние городов, ремесел, земледелия.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09
Тема 4. Образование Единого государства. Иван III	Возвышение Москвы. Деятельность Дмитрия Донского и его приемников. Правление Ивана III: Присоединение Новгорода, ликвидация ига, завершение объединения русских земель и его влияние на экономическое развитие страны. Судебник 1497. Возникновение предпосылок крепостничества.	1		Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №2. Охарактеризовать значение образования единого государства.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Самостоятельная работа №1. Подготовить сообщения и презентации по теме «Россия в годы правления Ивана IV». Боярское правление. Реформы Избранной Рады. Опричнина и ее последствия.	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
Раздел 2. История 17-18 веков		6		
Тема 5. Смутное время начала XVII века.	Правление Б. Годунова. Социально-экономические и политические причины смуты. Борьба русского народа против иноземных захватчиков. Избрание Романовых на престол.	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №3. Дать сравнительную характеристику народным движениям 17 в (соляной и медный бунт, восстание С.Разина	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.

Тема 6. Становление абсолютизма в России.	Восстановление экономики. Решение земельного вопроса, рост городов, цены на соль. Церковь и государство. Раскол в РПЦ. Освоение Сибири и Дальнего Востока.	1	OK 01, OK 05, OK 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09
Тема 7. Россия в эпоху петровских преобразований	Личность Петра I. Начало правления. Первые изменения в быту (одежда, новое летоисчисление, образ жизни). Северная война: цели и результаты.	2	OK 01, OK 05, OK 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01
	Реформы в системе управления (коллегии, Сенат, губернии). Развитие промышленности. Новые экономические районы-горнозаводской Урал. Положение в сельском хозяйстве. Значение и итоги реформ.			Уо 01.09.
Раздел 3. История 19-20 веков		15		
Тема 8. Социально-экономическое развитие России в XIX-XX вв.	Внутренняя политика Александра I. Создание министерств. Попытки решения крестьянского вопроса: Указ о вольных хлебопашцах, Прибалтика. Проект М.М. Сперанского. Война 1812 г. И ее значение. Военные поселения и их сущность.	1	OK 01, OK 05, OK 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо05.01 Уо 01.09.

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие №4. Сопоставить уровень экономического развития Урала в масштабах всей страны. Определить степень развития горнозаводской промышленности в условиях капитализма.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Практическое занятие №5. Выявить особенности русской экономика начала века. В чем причины кризисных явлений.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Практическое занятие №6. Выявить источники накопления для индустриализации, роль ГУЛАГа в экономике страны.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Послевоенное советское общество и Оттепель. Ожидания и результаты. Подготовить доклад и презентацию.	1	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Сырьевая экономика: за и против Причины перестройки. М.С. Горбачев Ускорение и гласность. XXVII съезд КПСС и его решения. Кооперативы. Постепенная легализация частного предпринимательства. Б.Н. Ельцин. Реформирование политической системы. Съезды народных депутатов. Национальные проблемы. Карабах. Тбилиси. Прибалтика. Путч. Парад суверенитетов. Распад СССР.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.

	Самостоятельная работа «СССР: триумф и распад» Формирование российской государственности в 90-е годы. Б.Н.Ельцин. Этапы и противоречивые результаты преобразований. Приватизация. Освобождение цен. Криминализация общества. Противоречия между центром и регионами. Политический кризис осени 1993 г. Новая Конституция. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н.Ельцина. Приход к власти В.В.Путина.	3	ОК 01, ОК 05, ОК 06	Зо 01.01 Зо 06.01 Зо 05.01 Уо 01.09.
	Основные политические партии и общественные движения современной России. Доктрина «суверенной демократии» её сторонники и критики. Экономическое развитие России в 2000-е гг., его неравномерность. Социальное расслоение. Монетизация льгот. Президентство Д. А. Медведева. Курс на модернизацию и инновации. Изменения в конституции. Возвращение В. В. Путина на пост президента. Актуальные проблемы современной России. Воссоединение Крыма с Россией, значение этого события.	2		
Зачетное занятие		2		
Всего:		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины при проведении практических занятий используется материально-техническая база оборудования мастерских, а так же следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный *оборудованием*:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1. Основные печатные источники:

Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст непосредственный.

1.Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст непосредственный.

3.2.2 Основные электронные источники.

- 1.<https://e.lanbook.com/> - электронно-библиотечная система «Лань»
- 2.<https://e-learning.tsppk-mo.ru/> - цифровой колледж Подмосковья
- 3.<https://academia-moscow.ru/> - издательский центр «Академия»

3.2.3. Дополнительные источники.

- 1.История России, 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие; под общей редакцией Мединского В.Р. – Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.
- 2.История России, 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие; под общей редакцией Мединского В.Р. – Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.
- 3.История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914-1945гг. /Сороко-Цюпа О.С., Сороко-Цюпа А.О.; под редакцией Чубарьяна А.О. - Москва: Просвещение, 2021. – 431, [1] с.: ил., карты.
- 4.Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. – Москва : Юрайт, 2019. -363 с. – (Профессиональное образование)..- Текст: непосредственный.

3.2.4 Интернет-ресурсы

- 1.<http://hrono.ru> – Хронос – Всемирная история в Интернете
- 2.<http://slava-ccsr.narod.ru> - Интернет-проект «Советский Союз» - материалы по истории
- 3.<http://oldgazette.ru>- Интернет-проект «Старые газеты»
- 4.<http://istorya.ru> – История.ru – история России, всемирная история

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Знать:</u> –ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; –выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; –традиционные российские духовно - нравственные ценности; –роль и значение России в современном мире.	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Уметь:</u> –выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; –анализировать, характеризовать,	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует,	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами,

выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства.	выделяет причинно-следственные связи и пространственно- – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства.	презентациями).

Приложение 3.18

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является обязательной частью Иностранный язык в профессиональной деятельности ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

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 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 общечеловеческих 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК	Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
1. ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологически ми инструкциями. ПК 2.2. Осуществлять технологическо е обеспечение производства хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий.		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессионал ьной направленнос ти
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.02	основные общеупотребл ительные глаголы
2. ведение технологическо го процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизирова нных	ОК 09 Пользовать ся профессио нальной документа цией на государств енном и иностранны х языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессионал ьной деятельности;

технологически х линиях ПК 1.2. Выполнять технологически е операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологически ми инструкциями.		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<u>Зо 09.05</u>	правила чтения текстов профессионал ьной направленнос ти
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребл ительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессионал ьные темы;
3. ведение технологическо го процесса производства консервов и пищеконцентра тов на автоматизирова нных	ОК 09 Пользовать ся профессио нальной документа цией на государств енном и иностранно м языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессионал ьной деятельности;

технологическим линиям ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищекомпонентов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекомпонентов		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

4. ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Осуществлять	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.					
5. ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях ПК 1.2. Выполнять технологические операции	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы

производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологически х вспомогательн ых средств в соответствии с технологически ми инструкциями. ПК 2.2. Осуществлять технологическо е обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологически х вспомогательн ых средств.		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо</u> 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессионал ьные темы;

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

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.	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями .	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<u>Зо 09.02</u>	основные общеупотребительные глаголы
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	<u>Зо 09.01</u>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в том числе	72
теоретическое обучение	
практические занятия	70
Самостоятельная работа ¹²	
Дифференцированный зачет	2

¹² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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 и личностных результатов ¹³ , формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Тема 1 Introduction to Agriculture. Crop Farming.	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение грамматических структур	6	ПК 1.1 ОК 09	3о 09.01 3о 09.03 3о 09.05 3о 09.04 3о 09.02 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.05

¹³ В соответствии с Приложением 4 ПООП-П.

				Уо 09.01
Тема 2 Types of Plants and Products. Nutrition and Food.	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: понятие о имени существительном. Исчисляемое и неисчисляемые существительные, образование множественного числа употребление частиц some, any, no, a lot of, may, much, few, little, both neither, either	6	ПК 1.1 ПК 4.4 ОК 09	3о 09.03 3о 09.04 3о 09.05 3о 09.02 3о 09.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04
Тема 3 Food Preservation and Processing	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного, настоящие времена,	6	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.4	3о 09.03 3о 09.04 3о 09.05 3о 09.02 3о 09.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03

			ОК 09	Уо 09.03 Уо 09.04
Тема 4 Preservation by use of high temperatures	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного, понятие о имени прилагательном степени сравнения прилагательных сравнительные конструкции	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Зо 09.02 Зо 09.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04
Тема 5 Preservation by use of low temperatures	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного, употребление будущих времен употребление условных предложений 0, 1 типа	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Зо 09.02 Зо 09.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03

			ОК 09	Уо 09.03 Уо 09.04
Тема 6 The canning process	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного, relative clauses conjunctions	8	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Зо 09.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 7 Dehydration	Содержание: Лексический материал:	6	ПК 1.1 ПК 2.1	Зо 09.03 Зо 09.04

	содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного, употребление прошедшего времени закрепление неправильных глаголов		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	3о 09.05 3о 09.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 8 Using chemical preservatives	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного употребление инфинитива и его форм употребление их эквивалентов	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	3о 09.03 3о 09.04 3о 09.05 3о 09.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 9 Hurdle technology and non	Содержание: Лексический материал:	6	ПК 1.1 ПК 2.1	3о 09.03 3о 09.04

thermonal prevervation methods	содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного употребление модальных глаголов употребление их эквивалентов		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	Зо 09.05 Зо 09.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05
Тема 10 Preservation of Vegetables and fruit	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: повторение ранее изученного употребление пассивного залога и некоторых их конструкций	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 Зо 09.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05

Тема 11 Breadmaking and Prevervation	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: Употребление герундия и его форм	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 09	ЗО 09.03 ЗО 09.04 ЗО 09.05 ЗО 09.02 УО 09.01 УО 09.02 УО 09.03 УО 09.03 УО 09.04 УО 09.05
Тема 12 Future Technologies	Содержание: Лексический материал: содержание лексической теме Грамматический материал: употребление Условных предложений 2,3 типа	4	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.4 ОК 09	ЗО 09.03 ЗО 09.04 ЗО 09.05 ЗО 09.02 УО 09.01 УО 09.02 УО 09.03 УО 09.03 УО 09.04 УО 09.05

Самостоятельная работа на тему « The development of Modern Agriculture»	2		
Дифференцированный зачет	2		
Всего:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
3	наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);	
4	комплекты дидактических раздаточных материалов	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	информационно-коммуникативные средства;	
4	экранно-звуковые пособия;	

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1.1.1. Основные печатные издания

1. Clare Reynolds, Jenny Dooley Career Path: Plant Production. – Express Publishing, 2021
2. Neil O’Sullivan, James D. Libbin Career Path: Agriculture.– Express Publishing, 2021
3. Jenny Dooley, Virginia Evans, Kenneth Rodges Career Path: Environmental Engineering. – Express Publishing, 2021

1.1.2. Основные электронные издания

1. Clare Reynolds, Jenny Dooley Career Path: Plant Production. – Express Publishing, 2021
2. Neil O’Sullivan, James D. Libbin Career Path: Agriculture.– Express Publishing, 2021
3. Jenny Dooley, Virginia Evans, Kenneth Rodges Career Path: Environmental Engineering. – Express Publishing, 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. Г.В. Маслова Пособие для сельскохозяйственных техникумов. – М.: Высшая школа, 1991
2. Н.Б. Нестерова Английский язык: Food Technology, учебное пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015
3. Г.И. Файзиева Technology of production and processing of agricultural products.- Казань: ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, 2016

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения ¹⁴	Критерии оценки	Методы оценки
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ЗНАТЬ : профессиональный лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; понимать тексты, статьи профессиональной направленности.	распознавание алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; определение методов работы в профессиональной и смежных сферах; выбор оптимальной структуры плана для решения задач; понимание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; выбор наиболее оптимальных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ориентирование в актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной	Устный опросы Письменный диктанты Устный высказывания в монологической речи и диалогической речи Мини -тесты Аудирование Выполнения письменных работ Составление схем, таблиц Описание изображений Комментирование видео материала Составление планов, графиков Обучающее изложение Написание писем Проверочные работы Чтение текстов профессиональной направленности, статей

¹⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	терминологии; понимание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; владение знаниями основ работы с документами, подготовки устных и письменных сообщений; знание основ компьютерной грамотности; знание правил написания и произношения слов, в т.ч. и профессиональной лексики.	

Приложение 3.19

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024 г

Программа профессионального модуля СГ.03 Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Автор-разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в учебный цикл и изучается на втором курсе согласно учебному плану по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.3. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

ОК 3. эффективность и качество Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального

ОК 5. и личностного развития Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; – действовать в чрезвычайных ситуациях;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

– о здоровье и здоровом образе жизни;

– о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;

– об обязанностях граждан по защите государства. В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

из них практические работы обучающегося 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Вводное занятие	1. БЖД: понятие, цели и задачи дисциплины.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 08
Тема 2. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	2 ЧС: классификация, причины, профилактика 3. ЧС природного характера 4. ЧС техногенного характера	6	ОК 02 ОК 06 ОК 07

Тема 3. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени	5. Гражданская оборона: предназначение и задачи 6. Защитные сооружения 7. РСЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС 8. Эвакуация населения 9. Средства индивидуальной защиты населения 10. Организация АСДНР	10	ОК 02- ОК 07
Тема 4. Основы обороны государства	ПР 11. Концепция национальной безопасности 12. Основы обороны государства 13. Состав ВС РФ	8	ОК 01 ОК 08 ОК 02 ОК 06
Тема 5. Воинская обязанность	ПР 14. Воинская обязанность 15. Организация воинского учета 16. Прохождение военной службы по призыву 17. Прохождение военной службы по контракту 18. Альтернативная гражданская служба	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 6. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы	ПР 19. Статус военнослужащих 20. Состав военнослужащих. Воинские звания 21. Общевоинские уставы 22. Воинская дисциплина 23. Уголовная ответственность за воинские преступления 24. Размещение и быт военнослужащих 25. Суточный наряд 26. Строевая подготовка 27. Организация караульной службы 28. Огневая подготовка 29. Тактическая подготовка 30. Основные виды воинской деятельности 31. Общие требования воинской деятельности	24	ОК 01 ОК 03 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 06 ОК 07

Тема 7. Основы военнопатриотичес кого воспитания	ПР 32. Ритуалы ВС РФ 33. Военные аспекты международного права	4	ОК 02
Тема 8. Основы медицинских знаний	ПР 34. Общие правила оказания доврачебной помощи при несчастных случаях	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	68	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности».

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочее место преподавателя;	
	посадочные места по количеству обучающихся;	
	комплект учебно-наглядных пособий;	
	комплекты индивидуальных средств защиты;	
	робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;	
	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;	
	огнетушители порошковые (учебные);	
	огнетушители пенные (учебные);	
	огнетушители углекислотные (учебные);	
	устройство отработки прицеливания;	
	учебные автоматы АК-74;	
	винтовки пневматические;	
	медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса))	

II Технические средства		
Основное оборудование		
	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
	мультимедийный проектор и экран;	
	комплект видеофильмов и видео-инструктажей	

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2.

2. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3. Дацков, И. И. Электробезопасность в АПК: учебное пособие для спо / И. И. Дацков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-6544-6 4. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-3928-7

Дополнительные источники:

1. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

2. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. - URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. - URL: <http://www.magbvt.ru>.

6. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>.

7. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>. 10

8. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>.

9. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России.	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия Ролевые игры Зачет
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия	
Основы военной службы и обороны государства;	Демонстрирует знания основ военной службы т оборон государства	

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП	
Способы защиты населения от оружия массового поражения;	Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; Умеет определять пожаро и взрывоопасность различных материалов	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;	Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	

Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
Умения: Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка аудиторной и
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Владеть мерами по снижению опасностей различного вида	внеаудиторной работы, Зачет
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения	
Применять первичные средства пожаротушения	Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения	

	и оценивает правильность их применения	
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военноучетных специальностей.	
Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности, в условиях ЧС мирного и военного времен	
Оказывать первую помощь пострадавшим.	Демонстрирует умения оказывать первую помощь пострадавшим; В правильной последовательности осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи	

Приложение 3.20

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2024 г

Программа профессионального модуля СГ.04 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Автор-разработчик: Задорожный В.Ю. - преподаватель дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл Физическая культура в Основах законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте представлена в средних специальных учебных заведениях как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студента, физическая культура входит обязательным разделом в гуманитарный компонент образования, значимость которого проявляется через гармонизацию духовных и физических сил, формирование таких общечеловеческих ценностей, как здоровье, физическое и психическое благополучие, физическое совершенство.

Содержание программы обеспечивает преемственность с программным материалом средней общеобразовательной и высшей школы.

1.3. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
основы здорового образа жизни.

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы - не предусмотрено	
практические занятия	72
контрольные работы - не предусмотрено	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
1. Внеаудиторная самостоятельная работа организуется в форме занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, не менее 2 часов в неделю. Проверка эффективности данного вида самостоятельной работы организуется в виде анализа результатов выступления на соревнованиях или сравнительных данных начального и конечного тестирования, демонстрирующих прирост в уровне развития физических качеств.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика			2
Тема 1.1. Вводное занятие	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	2	

Тема 1.2. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов	Ознакомление с техникой выполнения. Специально - беговые упражнения бегуна. Ознакомление с техникой высокого и низкого стартов. Совершенствование техники выполнения Специально- беговых упражнений бегуна. Совершенствование техники высокого и низкого стартов.	6	
Тема 1.3. Техника бега на короткие и средние дистанции	Техника бега на короткие и средние дистанции. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Старт и стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование.	6	
Тема 1.4. Вводное занятие	Правила безопасного выполнения прыжков в длину и эстафетного бега	2	
Тема 1.3. Техника прыжка в длину с разбега	Техника прыжка в длину с разбега. Ознакомление с техникой прыжка. Изучение техники прыжка, изучение разбега, отталкивания от планки, приземлении.	2	
Тема 1.4. Техника эстафетного бега	Техника эстафетного бега. Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки Совершенствование техники эстафетного бега	2	
Раздел 2. Гимнастика			2
Тема 2.1 Вводное занятие	Правила выполнения гимнастических упражнений	2	

Тема 2.2 Строевые упражнения	«Строевые упражнения» занятия Строевые приемы на месте. Условные обозначения гимнастического зала. Перестроение из 1 шеренги в 2, 3 и обратно. Перестроение из колонны по 1 в колонну по 2, по 3 и обратно. Перестроение из одной шеренги в 3,4 «Уступом» и обратно. Движение в обход, остановка группы в движении. Движение по диагонали, противоходом, «змейкой», по кругу. Перестроение из колонны по 1 в колонну по 3,4 поворотом в движении. Размыкание приставными шагами, по распоряжению.	6	
Тема 2.3 Общеразвивающие упражнения	Техника «Общеразвивающих упражнений». Раздельный способ проведения ОРУ. Основные и промежуточные положения прямых рук. Основные положения согнутых рук. Основные стойки ногами. Наклоны, выпады, приседы. Упражнения сидя и лежа. Поточный способ проведения ОРУ.	6	
Тема 2.4 Вводное занятие	Правила безопасного выполнения акробатических упражнений	2	
Тема 2.5 Техника акробатических упражнений	Техника акробатических упражнений. Ознакомление с техникой акробатических упражнений. Изучение техники акробатических упражнений выполнение комплекса акробатических упражнений. Совершенствование техники акробатических упражнений.	2	
Раздел 3. Лыжная подготовка			2
Тема 3.1 Вводное занятие	Правила безопасного передвижения на лыжах	2	

Тема 3.2. Техника передвижения на лыжах	Техника попеременного двухшажного хода. Ознакомление с техникой передвижения классическим и коньковым стилями. Изучение техники попеременного двухшажного хода. Совершенствование техники попеременного двухшажного хода.	2	
Тема 3.3. Техника горнолыжной подготовки	Техника спусков и подъемов торможение плугом полу - плугом, экстренное торможение. Ознакомление с техникой спусков и подъемов торможение плугом полу - плугом, экстренным торможением. Изучение техники спусков и подъемов торможение плугом полу - плугом, экстренного торможения. Совершенствование техники спусков и подъемов торможения плугом и полу - плугом, экстренного торможения.	2	
Тема 3.1 Вводное занятие	Правила безопасного прохождения дистанции	2	
Тема 3.4 Прохождение дистанции	Прохождение дистанции 3, 5, 10км. Ознакомление с техникой прохождения дистанции.	2	
Раздел 4. Спортивные игры (волейбол)			2
Тема 4.1 Вводное занятие	Правила безопасной игры в волейбол	2	
Тема 4.2. Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками	Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Ознакомление с техникой приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Изучение техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Совершенствование техники приёма и передачи мяча сверху двумя руками.	2	

Тема 4.3. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками	Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками. Ознакомление с техникой приёма и передачи мяча снизу двумя руками. Изучение техники приёма и передачи мяча снизу двумя руками. Совершенствование техники приёма и передачи мяча снизу двумя руками.	2	
Тема 4.4. Техника верхней и нижней подачи мяча	Техника подачи мяча. Ознакомление с техникой подачи мяча. Изучение техники подачи мяча. Совершенствование техники подачи мяча.	2	
Тема 4.5 Вводное занятие	Правила безопасной двусторонней игры в волейбол	2	
Тема 4.6. Двусторонняя игра	Двусторонняя игра. Ознакомление с техникой двухсторонней игры.	2	
Раздел 5. Спортивные игры (баскетбол)			2
Тема 5.1 Вводное занятие	Правила безопасной игры в баскетбол	2	
Тема 5.2. Техника ведения и передачи мяча.	Техника ведения и передачи мяча. Ознакомление с техникой ведения и передачи мяча Изучение техники приёма и передачи мяча Совершенствование техники приёма и передачи мяча.	2	
Тема 5.3. Комбинационные действия	Изучение комбинационных действий защиты и нападения Ознакомление с комбинационными действиями защиты и нападения. Совершенствование комбинационных действий защиты и нападения.	2	
Тема 5.4 Вводное занятие	Правила штрафных бросков, двусторонней игры	2	

Тема	5.5. Изучение правильности выполнения штрафных бросков. Изучение правил двусторонней игры	2	
Штрафные броски	Ознакомление с правильностью выполнения штрафных бросков. Совершенствование штрафных бросков. Двусторонняя игра. Дифференцированный зачет.		
двусторонняя игра			
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия универсального спортивного зала, тренажёрного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий; оборудованных раздевалок.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений: утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений; скакалки, фитболы, гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками; учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.).

Для военно-прикладной подготовки: стрелковый тир.

Технические средства обучения:

музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; - электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бишаева, А.А. «Физическая культура»/А.А. Бишаева, и др. - М.: Академия, 2018 г. - 304с.

Дополнительные источники:

1. Приказ Минобразования России, Минздрава России, Госкомспорта России и президиума РАО от 16 июля 2002 г. № 2715/227/116/19 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях Российской Федерации».

2. Яковлев, Н.Н. Биохимическая характеристика разминки и тренировочных занятий. Биохимия спорта / Н.Н. Яковлев. - М.,: 2005.-268с.

2. Колбанов, В.В. Валеология/ В.В. Колбанов.- СПб.,: 2009.-338с.

3. Белов, В.И. Валеология / здоровье, молодость, красота, долголетие / В.И. Белов, Ф.Ф. Михайлович.- М.: Академия, 2007.-365с.

4. Абрамова, Г.С. Возрастная психология / Г.С. Абрамова. - М.: Академия, 2005.-289с.

5. Малахов, Г.П. Движение, дыхание, закаливание/ Г.П. Малахов-СПб., 2008.-313с.

6. Соковня-Семенова, И.И. Основы здорового образа жизни и первая медицинская помощь: учебное пособие/ И.И. Соковня-Семенова.- М., 2005.-541с.

7. Жуков, М.Н. Подвижные игры/ М.Н. Жуков - М.: Дрофа, 2002.-297с.

9. Решетников, Н.В. Физическая культура: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. М.: Мастерство, 2002. - 148 с.

10. Суслова, Ф.П. Теория и методика спорта: учебное пособие для училищ Олимпийского резерва / под общ. ред. Ф.П.Суслова, Ж.К.Холодова. - М.: Академия, 2004,-418с.

11. Нестеров, А.А. Физическая культура и спорт. Методология, теория, практика / А.А. Нестеров, И.С. Борчуков, М.: Академия, 2009.-512с.

Для преподавателей:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.

2. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.

3. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

4. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.

5. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.

6. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Студент должен уметь использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Студент должен знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни.	зачет, практическая проверка (сдача контрольных нормативов) зачет, практическая проверка (сдача контрольных нормативов)

Приложение 3.21

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

2024 г

Программа профессионального модуля СГ.05 Основы бережного производства разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.(Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Еремеева И.О., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 01 от «29» августа 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА	РАБОЧЕЙ	ПРОГРАММЫ
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ			

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания 1.1.2 Перечень общих компетенций

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 07 (ОК 01, ОК 03, ОК 04) ¹⁵	<u>Уметь:</u> •осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; •моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; •применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах •применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	<u>Знать:</u> •принципы и концепцию бережливого производства; •основы картирования потока создания ценностей; •методы выявления, анализа и решения проблем производства; • инструменты бережливого производства; •принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; •виды потерь и методы их устранения;

¹⁵ Возможно включение по желанию разработчиков и вида профессиональной деятельности

ПК ¹⁶ ... ЛР ¹⁷ ... (из <i>ПООП</i> <i>соответствующей</i> <i>профессии/</i> <i>специальности</i>)	•организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; •применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства	•современные технологии повышения эффективности •технологии внедрения улучшений; •технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; •систему подачи предложений.

16 Количество и содержание ПК определяется разработчиками программы по профессии/специальности

17 Личные результаты могут быть выражены через «сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности» (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 С изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.) и могут быть дополнены разработчиками программы по профессии/специальности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. учебных занятий	32
теоретическое обучение	10
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа*</i>	2
Промежуточная аттестация (диф.зачет)	2

1.3.Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА		34	ОК 07
<i>Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация</i>		14	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства».	2	
	Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП). Принципы и концепция системы БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1.1. «ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	6	ОК 07 ОК 03 ⁴

Бережливый проект.	Поток создания ценности.	2	ПК...
Картирование потока со-здания ценности.	Принципы картирования процесса.		ЛР...
Потери и действия, добавляющие ценность	Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования.		
	Инструменты картирования потока создания ценности.		
	Карта целевого состояния потока создания ценности.		
	Карта идеального состояния потока создания ценности.		
	Карта текущего состояния потока создания ценности.		
	Типичные ошибки при картировании.		

	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1.2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту в соответствии с профилем (направленностью) профессиональной деятельности в соответствии с предложенным алгоритмом ¹⁸ .		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

¹⁸ Алгоритм предлагается разработчиками программы с учетом особенностей и специфики вида профессиональной деятельности

	Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика		
Тема 1.3	Содержание учебного материала	4	ОК 07 ОК 01 ⁶ ЛР...
Методы решения проблем	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: •фиксация проблемы; •детализация проблемы; •определение отклонения; •изучение причины возникновения проблемы; •разработка корректирующих мероприятий; •реализация корректирующих мероприятий; • проверка результата; •стандартизация.	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1.3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы,	2	

	изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)		
	Самостоятельная работа обучающихся Построение диаграммы Ишикавы по актуальной проблеме профессиональной деятельности (варианты: «дерево целей», «дерево проблем», ментальная карта)		
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		18	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	8	
Инструменты бережливого производства	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.	2	ОК 07 ПК... ЛР...
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.1. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Описание системы «Пять «S» в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью		
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 07 ОК 03 ⁷
	Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.	2	ПК... ЛР...
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.2. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ типичных ошибок применения методов БП с учетом профиля деятельности		
Тема 2.3 Технологии вовлечения и мотивации персонала	Содержание учебного материала	6	
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям.	4	ОК 07 ОК 04 ¹⁹ ПК... ЛР...

¹⁹ На усмотрение разработчиков

	Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение		
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.3. Применение методов мотивации персонала	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала		
Промежуточная аттестация		2	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с приложением А - Рабочей программы.

Кабинет «Бережливое производство»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	рабочие места по количеству обучающихся;	
3	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);	
4	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор;	
3	мультимедийный экран	

Технические средства обучения:

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Обязательные печатные издания

1. Вейдер М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.
2. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.
3. Зинчик Н.С., Бережливое производство: учебник / Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ. ред. А.Г. Бездудной. – Москва: КноРус, 2022. – 203 с. – Текст: непосредственный.

Электронные издания

1. Вумек Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Пабlishер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?pid=1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.

3. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

Дополнительные источники

1.Лайкер Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: Альпина Паблишер, 2019. — 586 с. - Текст: непосредственный.

2.Клюев А. В. Бережливое производство [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под ред. И. В. Ершовой. - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. - 87 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 03.02.2022).

3.Бородулин А.Л., Казарин В.В., Косарева Н.С., Серебренников С.С., Харитонов С.С. Бережливое производство. Учебное пособие. — СПб.: Питер, 2022. — 224с.: - Режим доступа: URL: [Книга Бережливое производство скачать бесплатно pdf без регистрации, автор С. С. Харитонов – Fictionbook](#)

4.Фролов В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управление производством и организацию рабочих мест: монография. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 77с. - Текст: непосредственный

5.ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента — Москва: Стандартинформ, 2021. — 16 с.— URL: <http://goupu-19.ru/wp-content/uploads/2021/11/gost-r-56404-2021-vzamen-56404-2015-berezhlivoe-proizvodstvo.trabovaniya-k-sistemam-menedzhmenta.pdf>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
историю, принципы и концепцию бережливого производства;	- демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Тестирование. Устный опрос. Кейс-метод. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
основы картирования потока создания ценностей;	- описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери	
методы выявления, анализа и решения проблем производства;	владеет основными методами выявления и анализа проблем формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	
инструменты бережливого производства;	демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	

принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	
виды потерь и методы их устранения;	демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	
современные технологии повышения эффективности	демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	
технологии внедрения улучшений;	владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований	
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;	описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений	
систему подачи предложений	формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	демонстрирует уровень внедрения принципов бережливого производства в профессиональную деятельность при решении производственных задач	Кейс-метод Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей;	демонстрирует навык по выявлению ценности картированию потока создания ценностей выбирает средства и методы моделирования и описания процесса	

применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах
применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;	демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям
применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства.	демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях

**Критерии оценки индивидуальных образовательных достижений по результатам
текущего и промежуточного контроля**

Без ошибок - отлично

Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок – неудовлетворительно

Приложение 3.22

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН

СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП 09. Основы финансовой грамотности» разработана на ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: преподаватель первой категории Стазаева А Н

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии экономических, бухгалтерских и логистических дисциплин протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 09. Основы финансовой грамотности» входит в социально-гуманитарный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, и читается на втором курсе обучения.

Основы финансовой грамотности направлены **на достижение следующих целей:**

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;
- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;
- развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения; уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на решение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интерпретации экономических данных и финансовой информации;
- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;
- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово - экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;

-формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;

-формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения учебной дисциплины «ОП 09. Основы финансовой грамотности» студент должен сформировать следующие **результаты:**

Личностные:

од	Формулировка из ФГОС СОО	ЛР
ЛР 1	1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов	Чувство гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) своей страны.
ЛР 2	2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством	Принятие традиционных национальных ценностей.

	традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и	
ЛР 4	4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общества, основанного на диалоге культур, осознание своего места в поликультурном многоязычном
ЛР 5	5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями при осуществлении экономической коммуникации; готовность и способность к самостоятельной, творческой
ЛР 6	6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным	Готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, готовность противостоять идеологии коррупции.
ЛР 7	7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебноисследовательской, проектной и других	Навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской, и других видах
ЛР 9	9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию по дисциплине основы финансовой грамотности; сознательное отношение к

		успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	Эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.
ЛР 11	11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Принятие и реализацию ценностей здорового образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.
ЛР 13	13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных,	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов с учетом знаний в финансовой области.
ЛР 14	14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта экологонаправленной деятельности;	Сформированность понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды.
ЛР 15	15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	Осознанное принятие ценностей семейной жизни.

Метапредметные:

1. освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;
2. формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;

3. активное использование р средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

4. определение общей цели и путей ее достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

5. развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив,

6. овладение умениями формулировать представления о финансах, финансовой системе РФ;

7. овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

8. формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно - экономических наук, вырабатывать воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

Предметные:

1. формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

2. понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

3. знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;

4. формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, которые помогут им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

5. приобретение обучающимися компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую среды;

6. владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

7. формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и

реализовывать проекты финансово - экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

8.умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

9.умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности,

10.умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

Обучающийся должен овладеть предусмотренными ФГОС СПО по специальности

19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья. следующими **общими компетенциями**:

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 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 общечеловеческих 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Обучающийся должен овладеть предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья. следующими **профессиональными компетенциями:**

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 хлеба, 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. 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Профессиональные результаты:

-умение самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения финансовых задач;

-умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

-формирование навыков принятия решений на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования будущих доходов и расходов личного бюджета, навыков самоанализа самоменеджмента;

-умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии,

классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

-умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения задач данного курса.

Коммуникативные действия:

-осуществление деловой коммуникации как со сверстниками, так и со взрослыми (внутри образовательной организации, а также за ее пределами), подбор партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией;

-координация и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия.

-Сформированная у студента по итогам изучения дисциплины «Основы финансовой грамотности» система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч.:	72
теоретическое обучение	20
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	48
Самостоятельная работа	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1.1 Личный бюджет: учет доходов и расходов	Содержание учебного материала _Сущность и виды денег как основы финансовых отношений	2	1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Роль персональных финансов	2		
	Практическая работа: Бюджет государства, организации, семьи, индивида	2		
	Основы личного финансового планирования	2		
	Составление личного финансового плана	2		
	Самостоятельная работа студентов: Составление семейного бюджета. Бюджет государства доклад по темам	2	3	
Тема 1.2 Долги и кредиты: возможности и риски	Содержание учебного материала	2	1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Эволюция кредитных отношений. Сущность и виды кредита			
	Практическая работа:			
	Банковский кредит: условия получения, риски и управление ими	2		
	Займы, предоставляемые физическим лицам	2		

	. Долговая нагрузка физического лица. Банкротство	2		
Тема 1.3 Личные сбережения: как сохранить и приумножить	Содержание учебного материала		1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Формы сбережений. Принципы инвестирования Условия открытия банковского вклада, возможные риски и управление ими	2		
	Практическая работа:			
	Виды банковских депозитов	2		
	Ценные бумаги как объект инвестирования Стратегии инвестирования	2		
	Выбор финансовых посредников Управление рисками при инвестировании	2		
Тема 1.4 Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала		1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Хранение, обмен и перевод денег	2		
	Практическая работа:			
	Виды платежных средств	2		
	Формы дистанционного банковского обслуживания	2		
	Выбор кредитной организации, открытие банковского счета	2		
Тема 1.5 Налоги и налогообложение физических лиц	Содержание учебного материала		1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Эволюция налогообложения. Сущность и функции налога	2		
	Классификация налогов. Налоговая система страны			
	Практическая работа:			
	Элементы налога. Принципы налогообложения	2		
	Налоговая система страны Налоги физических лиц	4		

	Самостоятельная работа студентов: Составление налоговой декларации	2		
Тема 1.6 Пенсионное обеспечение .	Содержание учебного материала	2	1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Пенсионная система РФ Виды пенсий			
	Практическая работа:			
	Пенсионное обеспечение по старости. Страховая и накопительная пенсия по старости	2		
	Пенсии за выслугу лет	2		
	Пенсионное обеспечение по инвалидности. Страховые пенсии по случаю потери кормильца	2		
Тема 1.7 Страхование физических лиц	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Эволюция, сущность и функции страхования.			
	Практическая работа Классификация страхования. Страховой рынок	2		
	Основные виды обязательного страхования физических лиц. Добровольное страхование физических лиц	4		
Тема 1.8 Личная финансовая безопасность	Содержание учебного материала		1,2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5 ЛР 1-15
	Основные виды финансового мошенничества и способы защиты. Финансовое мошенничество. фальшивомонетки. фальшивые банки. кредит на ваше имя. финансовая пирамида. Способы сокращения финансовых рисков.	4		

	Практическая работа			
	Финансовые пирамиды как разновидность мошенничества	2		
	Защита прав потребителей финансовых услуг	2		
	Способы сокращения финансовых рисков.	2		
Дифференцированный зачет		2		
	Итого	74		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	учебная литература, учебно-методические издания;	
4	комплект учебно-методической документации	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. — 400 с.

2. Каджаева, М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 228 с.

Информационные ресурсы

1. СПС «Гарант»;
2. СПС «Консультант плюс»;
3. www.cbr.ru/ - Центральный Банк РФ

4. www.calculator-credit.ru/ - Кредитный калькулятор
5. www.ipohelp.ru/ - Центр ипотечного кредитования
6. www.rusbonds.ru/ - Облигации в России
7. www.quote.rbc.ru/ - Финансовый портал
8. www.gks.ru/ - Федеральная служба государственной статистики
9. www.rts.micex.ru – Московская биржа
10. www.tfoms.ru/ - Территориальный фонд обязательного медицинского страхования
12. www.sravni.ru/ - Выбор услуг банков и автострахование
13. www.raexpert.ru/ - Рейтинговое агентство RAEX
14. www.service.nalog.ru/ - Федеральная налоговая служба
15. www.gosuslugi.ru/ - Портал Госуслуг
16. www.pfrf.ru/ - Пенсионный Фонд РФ
17. www.rosmintrud.ru/ - Министерство труда и социальной защиты РФ
18. www.fss.ru/ - Фонд социального страхования
19. www.fnpr.ru/ - Федерация независимых профсоюзов России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, заслушивания сообщений, докладов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения и знания.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»: –рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов; –контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег; –отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене; рассчитать общую стоимость владения (ОСВ); –правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы; –составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации; –определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания

пользоваться методом замкнутого круга расходов; –достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом.	
–выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу; –оценить, что предпочтительнее в данный момент: сберегательный вклад в банке, вложение денег в ПИФ или страхование жизни; –правильно выбрать ПИФ для размещения денежных средств. –отличить средства граждан в банках, которые застрахованы ССВ, учесть сумму страхового лимита при размещении денег на банковских депозитах, получить страховое возмещение по вкладу; –получить необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений.	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–рассчитать размер ежемесячной выплаты по кредиту, определить, может ли семья позволить себе кредит; –различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит; –воспользоваться досрочным погашением кредита или рефинансированием кредита;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–защитить себя от рисков утраты здоровья, трудоспособности и имущества при помощи страхования;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование;

–различать обязательное и добровольное страхование; –правильно выбрать страховую компанию.	–проверка практического домашнего задания
–различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию; –определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором; –делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах и правильно выбрать НПФ;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–определить доходность вложений в ценные бумаги; –различить понятия акций и облигаций –определить наиболее выгодный для инвестирования вид валюты	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–рассчитать суммы налогов, необходимых к погашению; –применить налоговые льготы; –определить вид и размер налоговых вычетов	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–различать организационно-правовые формы предприятия и оценить предпочтительность использования той или иной схемы налогообложения; – составлять бизнес-план	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания
–пользоваться своими правами на рабочем месте и в случае увольнения; –использовать профсоюз для защиты прав работников и улучшения условий их труда; –получить пособие по безработице в случае необходимости;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания

–распознать разные виды финансового мошенничества и отличить финансовую пирамиду от добросовестных финансовых организаций;	Оперативный контроль в форме: –опрос; –тестирование; –проверка практического домашнего задания

Приложение 3.23
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПРОИЗВОДСТВА

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП.01 Процессы аппараты пищевых производств разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утверждён приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года №341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП.01 Процессы аппараты пищевых производств 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Ватагина М.Д., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии Агрономических и технологических дисциплин, протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

ОК 01 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК.02 ПК 2.1 ПК 2.2	устанавливать и соблюдать режимы проведения процессов производства	методику выполнения технических расчетов процессов и аппаратов; требования к проведению процессов производства продукции;
ОК 01 ОК.02 ПК 2.1 ПК 2.2	определять объекты (точки) контроля	назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	148
в т.ч. в форме теоретических занятий	64
практической подготовки	72
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	8

2.2. Тематический план и содержание учебной 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
Тема 1. Гидромеханические процессы	Содержание	22	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре. Перемещение жидкостей (насосы). Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины). Разделение неоднородных систем. Перемешивание в жидких средах.	14	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение режима движения жидкости. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	8	
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание	22	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Основы теплопередачи в аппаратуре. Нагревание, охлаждение и конденсация. Выпаривание.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исследование процессов теплопередачи и анализ работы емкостного, пластинчатого и кожухотрубного теплообменников. Изучение устройств теплообменной	16	

	аппаратуры: рекуперативные, регенеративные теплообменники. Изучение устройств пластинчатых теплообменников. Изучение устройств смесительных теплообменников.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	2	
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание	28	ОК.01
	Основы массопередачи. Абсорбция. Перегонка жидкостей. Экстракция. Адсорбция. Сушка. Кристаллизация	8	ОК.02 ПК 2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.2
	Абсорбция. Равновесие при абсорбции. Адсорбция. Физические основы процесса адсорбции. Адсорбенты, их виды и характеристика. Десорбция, способы ее проведения. Изучить конструкцию поверхностных и пленочных абсорберов, насадочных и распыливающих абсорберов. Изучить конструкцию адсорберов периодического и непрерывного действия. Изучить конструкцию многоступенчатых адсорберов	20	
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание	34	ОК.01
	Общие сведения о применении холода в пищевых производствах. Теоретические основы получения	14	ОК.02 ПК 2.1

	искусственного холода. Холодильные агенты и их свойства. Процесс охлаждения. Замораживание пищевых продуктов		ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Холодильные машины, их устройство, принцип действия. Подмораживание пищевых продуктов. Холодильное хранение пищевых продуктов. Отопление и размораживание пищевых продуктов. Пути совершенствования производства пищевого холода.	18	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 5. Механические процессы	Содержание	34	ОК.01
	Измельчение твёрдых материалов. Классификация и сортировка материалов. Смешение твёрдых материалов	24	ОК.02 ПК 2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.2
	Анализ работы машин по процессам измельчения. Исследование основных характеристик процессов измельчения. Процессы переработки растительного сырья.	10	.
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины

предусмотрены следующие специальные помещения, оснащённая в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся	
3	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
2	мультимедийный проектор и экран;	
3	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

Зона под вид работ Производственная площадка Переработка продукции растениеводства

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
1	Жарочный шкаф	Тип управления: микроконтроллерная система управления цветной сенсорной панели оператора с применением пускорегулирующей аппаратуры Диапазон установки температуры в пекарной камере 100-300 °С Реверс вращения тележки для выпечки высокорецептурных изделий Задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным

		вентилятором, создающая в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости
2	Протирочная машина	Производительность не менее 2000 кг/час Диаметр ячеек на сите барабана: не менее 0,6 мм Электрическая мощность: не менее 6 кВт
3	Двухканальный пневматический поршневой дозатор	Производительность (доз/час) не менее 400-600
4	Котел варочный	Объем не менее 300 л
5	Насос-гомогенизатор	Мощность не менее 11Квт, 380В
6	Трубопровод с загрузочной воронкой	Мощность выпуска от 300 до 7000кг/смену
7	Щит управления котлом варочным и насос-гомогенизатором	Шкаф металлический с замком
8	Установка розлива	Производительность 1200 доз\час
9	Этикетировочная машина	Высота тары не менее 330 мм Высота этикетки не менее 160 мм
10	Термокамера	Скорость движения конвейера не менее 4 м/мин.
11	Термонож	Производительность линии, уп/час не менее 250
12	Терморукав	L не менее 1500мм
13	Терморукав	L не менее 5000мм
14	Терморукав	L не менее 5000мм
15	Расходная емкость	Диаметр не менее 770 мм, высота не менее 700мм, сталь нержавеющей м.430
16	Устройство вакуумирования	Производительность, не более 600 банок/час
17	Насос вакуумный	Производительность, м3/час не менее 3,06

18	Облучатель-рециркулятор медицинский	Производительность: не менее 30 м3/час

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>

2. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/48537425-B846-47EC-A15C-D1190A923588

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: – основные законы процессов пищевой технологии – физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств – механические и гидравлические процессы – тепловые и массообменные процессы.	– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач; – оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в	Текущий контроль в форме экспертной оценки результатов при выполнении и защите практических работ, устном индивидуальном опросе по контрольным вопросам, письменном индивидуальном опросе в виде тестирования. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

	ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения; – оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Уметь: – проводить расчеты процессов и аппаратов – выбирать	– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно	Текущий контроль в форме экспертной оценки результатов при выполнении и защите

оптимальные условия проведения технологических процессов – выбирать рациональную конструкцию аппарата – анализировать условия и режимы работы оборудования	усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач; – оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения; – оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей,	практических работ, устном индивидуальном опросе по контрольным вопросам, письменном индивидуальном опросе в виде тестирования. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

	допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 3.24
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Программа учебной дисциплины ОП. 02 Автоматизация технологических процессов разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утверждён приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года №341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП. 03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Зайцева Н.И., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии Агрономических и технологических дисциплин дисциплин, протокол № ____ от «___» _____ 2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»:

- формирование базовых знаний в области автоматизации технологических процессов подготовка обучающихся к решению профессиональных задач, связанных с системами управления.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК1	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 2	- определять задачи для поиска информации -оценивать практическую значимость результатов поиска планировать процесс поиска;	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

	-структурировать получаемую информацию;	
ОК 4	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 7	- соблюдать нормы - правила экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ПК 1.1	У 1.1.01 Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией У 1.1.03 Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения	З 1.1.01 Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 1.1.02 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1.05 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации,

	технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья У 1.1.05 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1.07 Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1.10 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1.07 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2	У 1.2.04 Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У 1.2.06 Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению,	З 1.2.02 Требования нормативнотехнической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции З 1.2.05 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов расходного

	шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна У 1.2.08 Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян У 1.2.16 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян	материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян З 1.2.06 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях З 1.2.10 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян З 1.2.32 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
ПК 1.3	У 1.3.02 Осуществлять выбор оборудования, оснастки для ремонта узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У 1.3.03 Использовать оснастку, пневматическое, электрическое, слесарно-механическое оборудование и инструмент при ремонте узлов и	З 1.3.02 Основные приемы слесарных работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З 1.3.05 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей

	механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У 1.3.05 Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда	

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	102	50
лекционные занятия	52	
практические занятия	50	50
Самостоятельная работа	4	
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация технологических процессов		24	
	Содержание		

Тема 1.1 Средства измерений	1Основные понятия и определения автоматизации 2Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации 3Системы дистанционной передачи измерительной информации 4 Средства измерения температуры и давления	20	ОК01 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Практическая работа № 1. «Изучение работы термометров»	4	
Раздел 2. Теория автоматического регулирования		26	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
Тема 2.1 Основы теории автоматическ ого регулировани я	Содержание		
	5Автоматическое регулирование 6Автоматические регуляторы 7Регулирующие органы и исполнительные механизмы 8Вспомогательные средства автоматизации	20	
	Практическая работа № 2. «Изучение работы манометров»	6	
Раздел 3. Автоматизация сельскохозяйственных машин			ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
Тема 3 Автоматизац ия типовых процессов сельскохозяйс твенных машин	Содержание	44	
	9 Приборы технологического контроля 10 Основы построения Автоматизированных систем управления (АСУ). 11 Системы автоматизации регуляторов типовых технологических процессов зерно производства	12	
	Практическая работа № 3.«Определение основных технологических параметров»	8	
	Практическая работа № 4. «Изучение принципа действия приборов автоматического контроля температуры».	6	

	Практическая работа № 5. «Составление функциональных схем автоматизации технологических процессов»	6	
	Практическая работа № 6. «Изучение схем автоматизации приемки и хранения зерна»	6	
	Практическая работа № 7. «Изучение схем автоматизации технологических процессов в производственных условиях»	6	
Самостоятельная работа Подготовка к экзамену		4	
Промежуточная аттестация: экзамен		8	
Всего		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОП.01.02 Автоматизация технологических процессов требует наличия учебного кабинета

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочее место преподавателя;	
	посадочные места по количеству обучающихся	
	комплект учебно-наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	
	мультимедийный проектор и экран;	
	комплект видеоматериалов по темам дисциплины	

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. В.И.Трухачёв, И.В.Капустин, В.И.Будков, Д.И.Грицай «Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: Учебное пособие.- 2-е изд., стер.- СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 304 с.

2. Л.В.Калинина «Общая технология молока и молочных продуктов»: учебник – М.: ДеЛи плюс, 2020. – 240 с.

3. Э.П. Шалапугина «Технология молока и молочных продуктов»: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков К», 2016г.-314 с.

4. Н.В.Коник «Товароведение, экспертиза, и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие – М.: Альфа –М; ИНФРА М, 2009г. – 236 с. Г.М. Евдокимова «Автоматизация в мясном и молочном производстве», М.:Колос,2019,240 с.

Дополнительные источники

1. Н.И. Воробьева «Основы автоматизации в мясной и молочной промышленности», М: Лёгкая и пищевая промышленность, 2020г.- 328 с. Г.Н.Крусь «Технология молока и молочных продуктов»: Учебник для ВПО – М.: КолосС, 2017г.-455 с.

2.В.П. Притыко «Машины и аппараты молочной промышленности»: электронный учебник – М.: Пищевая промышленность, 2016 г. – 236 с.- Электронный учебник

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: 31 Понятие о механизации и автоматизации производства, 32 Задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; 333- Основные понятия автоматизированной обработки информации; 334-Классификацию автоматических систем и средств измерений; 335-Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); 336-Классификацию технических средств автоматизации; 337-Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе	- Объяснение принципа действия приборов автоматического контроля температуры; -Составление и защита схем автоматизации приемки и хранения молока на практических занятиях; -Составление и защита схем автоматизации технологических процессов в производственных условиях -Выбор режимов первичной переработки сырья и технологических процессов производства молочных продуктов; -Умение распознавать звуковые и световые сигналы на пульте управления; - Умение различать по маркировке и окраске виды трубопроводов и запорной арматуры.	Текущий контроль: - устный контроль (опрос фронтальный) - письменный контроль (тестирование) Промежуточная аттестация: - Экзамен

соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; 338- Типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения		
Умеет: У1- Использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; У2- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;	- определения основных технологических параметров в молочном производстве на практических работах; -составления функциональных схем автоматизации технологических процессов на практических занятиях; - измерения температуры различными видами термометров на лабораторных работах; - измерение давления манометрами на лабораторных работах.	

Приложение 3.25

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания

из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП. 03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утверждён приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года №341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования ОП. 03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Ватагина М.Д., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии Агрономических и технологических дисциплин дисциплин, протокол № ____ от «___» _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК 01, ОК 02

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	классификацию микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09	обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд из растительного сырья; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; схему микробиологического контроля;

ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	правила личной гигиены работников организации питания;
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 09	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	анализ рисков и выбор учитываемых микробиологических опасных факторов при производстве планируемой продукции.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме теоретических занятий	52
практических занятий	42
самостоятельной работы	4
консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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	Код ПК, ОК	Код Н /У /З
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Содержание	10		
Введение	Общее понятие о гигиене труда и личной гигиене работников сельскохозяйственной отрасли, промышленной санитарии, микробиологии. Устройство микробиологической лаборатории	6		
	В том числе самостоятельные занятия	4		
	Значение этих дисциплин для работников сельского хозяйства. Нормы гигиены труда. Правила работы в микробиологической лаборатории.	4		
Раздел 2.	Содержание	28		
Понятие о микроорганизмах	Морфология и культуральные признаки микроскопических грибов. Изучение морфологических и культуральных признаков	14		

	микроскопических грибов и дрожжей. Морфология бактерий.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	14		
	1.Практическая работа № 1. Техника приготовления микробных препаратов.	8		
	2.Практическая работа № 2. Культивирование микроорганизмов	6		
Раздел 3.	Содержание	30		
Личная гигиена	Значение личной гигиены работников сельского хозяйства. Профилактика профессиональных заболеваний работников сельского хозяйства. Методы и средства стерилизации, применяемые в микробиологической практике.	10		
	В том числе практических и лабораторных занятий	20		
	Практическая работа № 3. «Изучение санитарных требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре»	10		
	Практическая работа № 4. «Подготовка оборудования, инвентаря и посуды к работе»	10		
Раздел 4.	Содержание	20		
Санитария и гигиена на предприятиях	Значение гигиены и санитарии в работе предприятий сельского хозяйства. Требования к устройству предприятий: выбор места, территории, планировка и отделка помещений. Санитарно –	4		

	гигиенические требования к помещениям для содержания сельскохозяйственных животных: воздушной среде, водоснабжению, кормам. Гигиенические требования к почве и ее санитарная охрана. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений			
	В том числе практических и лабораторных занятий	16		
	Практическая работа № 5 Подготовка и использование дезинфицирующих растворов	8		
	Практическая работа № 6. Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др	8		
Раздел 5. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	Содержание	10		
	Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения.	10		
Дифференцированный зачёт		8		
ВСЕГО		106		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Мастерская «Сельскохозяйственной биотехнологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	
2	Стул ученический	
3	Стол преподавателя	
4	Стул преподавателя	
Дополнительное оборудование мастерской « С.х. биотехнологии»		
1	Шкаф для хранения оборудования	
2	Автоматическая 1-канальная пипетка 100-1000 мкл	
3	Автоматическая 1-канальная пипетка 10-100 мкл	
4	Плитка двухкомфорочная	
5	Микроскоп стереоскопический Микромед МС-2-ZOOM вар.1CR	
6	Весы аналитические	
7	Лабораторные весы	
8	рН метр	
9	Автоклав автоматический	
10	Мешалка магнитная	
11	Пенал для стерилизации	
12	Шкаф сухожаровой	
13	Дистиллятор АД Эа-10-СЗМО	
14	Рециркулятор бактерицидный, передвижной	
15	Ламинарный бокс БАВнп-01-«Ламинар-С» -1,2	
16	Стол мойка С-5КГ-0П0	

17	Стол открытый С-13КГ	
18	Шкаф тип 2	
19	Штора рулонная тип 1	
20	Кресло лабораторное РС12	
21	Штора рулонная тип 4	
22	Стеллаж офисный металлический	
23	Двухъярусная лабораторная надстройка ПС-1/2	
24	Стол лабораторный для внешних угловых соединений С-3/2КГ	
25	Стол рабочий лабораторный С-8КГ	
26	Стол письменный лабораторный С-161Л	
27	Шкаф для химических реактивов и лабораторной посуды ТШ-204	
28	Шкаф для хранения лабораторной посуды ТШ-201	
29	Шкаф лабораторный для документов ТШ-203	
30	Холодильник	

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	микроскопы;	
2	коллекция микроорганизмов;	
3	стерильные боксы;	
4	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	
5	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	
6	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	
7	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	

8	оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки	

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

2.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3.Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005, № 276 от 10.05.2007).

4.Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с допол. и измен.).

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с допол. и измен.).

6.СанПнН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.

7.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

8.СП 2.3.6.1079-1 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

9.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

10.ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

11.ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с изм№. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-11.ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07^2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ).

12.ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.

13.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 31.03.1999

14.ФЗ «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ (с измен, и допл.).

15.Л.В. Красникова, П.И. Гунькова ОБЩАЯ И ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ Часть I [Текст] / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова — . — Санкт-Петербург 2016: Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, 2016, 2016 — 134 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Самостоятельно проводить микробиологические исследования	практические занятия, лабораторные работы, тестирование, устный опрос, диктант, контрольная работа, экзамен
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд из растительного сырья. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Определять санитарно-эпидемиологических требований процессам приготовления и реализации блюд из растительного сырья	Оценка выполненных тестовых заданий и практических работ; Проведение устного и письменного опроса; Решение ситуационных задач;
Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинсекции и дератизации помещений; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) при выполнении работ	Определять опасные факторы (система HACCP) при выполнении работ	

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Самостоятельно производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Правильность проведения микробиологического контроля пищевого производства	
Знания: классификацию микроорганизмов	Демонстрирует знания классификации микроорганизмов	Практические занятия, лабораторные работы, тестирование, устный опрос, диктант, контрольная работа, экзамен
генетическую и химическую наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Демонстрирует знания генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Применение на практике правил применения моющих средств	
схему микробиологического контроля	Применение на практике схемы микробиологического контроля	
правила личной гигиены работников организации питания	Применение на практике правил личной гигиены работников организации питания;	
анализ рисков и выбор учитываемых микробиологических опасных факторов при производстве планируемой продукции.	Демонстрирует знания анализов рисков и выбора учитываемых микробиологических опасных факторов при производстве планируемой продукции.	
Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий

	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	и внеаудиторных мероприятий

Приложение 3.27
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП 04 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства. (Приказ Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022г. № 341), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Организация-разработчик: ГБПОУ «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

Разработчик: Голубицких К. А., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Агрономических и технологических дисциплин», протокол № 01 от «29» августа 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке «техник-технолог».

1.2Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» входит в профессиональном цикле, изучается на 2-ом курсе и 3-ем курсе.

1.3Цель, задачи учебной дисциплины и требования к результатам ее освоения:

Цель дисциплины - сформировать у обучающихся представления о новейших информационных технологиях и системах и их применения в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

1.Ознакомить студентов с современными тенденциями развития информационных технологий и получить представления о направлении их развития;

2.Способствовать формированию у студентов навыков и умений применения информационных технологий для решения профессиональных задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

31 основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

32 назначение, состав, основные характеристики компьютера;

33 основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;

34 назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

35 технологию поиска информации в Интернет;

- 36 принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
 - 37 правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
 - 38 основные понятия автоматизированной обработки информации;
 - 39 основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- У1 использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
 - У2 обрабатывать текстовую и табличную информацию;
 - У3 использовать деловую графику и мультимедиа информацию; У4 создавать презентации;
 - У5 применять антивирусные средства защиты информации;
 - У6 читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
 - У7 применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
 - У8 пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; У9 применять методы и средства защиты информации

1.4 Компетенции, формируемые у студентов в результате освоения учебной дисциплины

При изучении дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» у студентов формируются следующие компетенции:

- 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 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	<i>всего</i>	<i>В т. ч. в форме практической подготовки</i>
Максимальная учебная нагрузка(всего)	132	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	126	
В том числе:		
Теоретические занятия	26	
Лабораторные занятия	100	100
Контрольные работы	-	
Курсовая работа(проект)	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)	2	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/ Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация обработки информации			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2

	профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.		ПК 4.3 ПК 4.4
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2.Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3.Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»	1	ПК 4.5
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ПК 4.1

	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ		ПК 4.2 ПК 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	1	ПК 4.4 ПК 4.5
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии			
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	6	
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка	6	

	правописания. Работа с графическими объектами.		
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	6	
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01
Технология обработки	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.		ОК 02
числовой	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач	4	ОК 03
информации.	линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		ОК 04
Электронные таблицы			ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		ОК 06
			ОК 07

	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	6	ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	6	
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	6	
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).		

Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание учебного материала		
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации.		
	Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	4	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	В том числе практических и лабораторных работ		OK 05
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	4	OK 06 OK 07 OK 09 ПК 4.1
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	4	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.		
	В том числе практических и лабораторных работ		
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала		
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	В том числе практических и лабораторных работ		OK 05

	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	4	ОК 06 ОК 07
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	4	ОК 09 ПК 4.1
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК 4.2
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов».		ПК 4.3 ПК 4.4
	Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».		ПК 4.5
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации			
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала		ОК 01
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.		ПК 4.1 ПК 4.2
	В том числе практических и лабораторных работ		ПК 4.3
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	4	ПК 4.4 ПК 4.5

	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	4	
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.		
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности			
Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала: Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
	В том числе практических и лабораторных работ	6	ПК 4.4

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».		ПК 4.5
Промежуточная аттестация(диф. зачет)		2	
Всего:		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	рабочее место преподавателя;	
2	посадочные места по количеству обучающихся;	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;	
2	интерактивная доска;	
3	лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;	
4	Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);	

Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 11	лицензия
2.	Paint	свободное ПО
3.	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" си обучающихся	свободное ПО для
4.	Microsoft office 2016	лицензия
5.	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.	Системы антивирусной защиты лабораторий Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
7.	FreeCAD	свободное ПО
8.	НашСад Кристалл 10.0	лицензия
9.	КОМПАС 3D v19	лицензия

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Филимонова Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2024. - 482 с. - ISBN 978-5-406-13407-8. - URL: <https://book.ru/book/954522>. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

1. Синаторов С. В. Информационные технологии. Задачник: учебное пособие / С. В. Синаторов. - Москва: КноРус, 2022. - 253 с. - ISBN 978-5-406-09306-1. - URL: <https://book.ru/book/943031>. - Текст: электронный.

2. Прохорский Г. В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г. В. Прохорский. - Москва: КноРус, 2022. - 271 с. - ISBN 978-5-406-09908-7. - URL: <https://book.ru/book/943930>. - Текст: электронный.

3. Филимонова Е. В. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2022. - 213 с. - ISBN978-5-406-09535-5. - URL: <https://book.ru/book/943183>. - Текст: электронный.

4. Япарова Ю. А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие / Ю. А. Япарова. - Москва: КноРус, 2022. - 226 с. - ISBN978-5-406-09774-8. - URL: <https://book.ru/book/943670>. - Текст: электронный.

Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (действующая редакция): (с изм. на 4 октября 2022 г.) - URL: <https://docs.cntd.ru/document/9004937>. - Режим доступа: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации Консорциум Кодекс. - Текст: электронный.

2. Российская Федерация. Бюджетный кодекс от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 26.02.2024): принят Государственной Думой 17 июля 1998 года: одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19702/. - Режим доступа: справочно-правовая система «Консультант Плюс». - Текст: электронный.

3. Российская Федерация. Гражданский кодекс от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ. В 4 частях (действующая редакция): принят Государственной Думой 21 октября 1994 года. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/. - Режим доступа: справочно-правовая система «Консультант Плюс». - Текст: электронный.

4. Российская Федерация. Кодекс об административных правонарушениях от

30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 22.04.2024): принят Государственной Думой 20 декабря 2001 года: одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/. - Режим доступа : справочно-правовая система «Консультант Плюс». - Текст: электронный.

5. Российская Федерация. Налоговый кодекс (НК РФ) от 31 июля 1998 N 146-ФЗ (с изм. на 23 марта 2024 года), (редакция, действующая с 23 апреля 2024 года): принят Государственной Думой 16 июля 1998 года: одобрен Советом Федерации 17 июля 1998 года. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19671/. - Режим доступа: справочно-правовая система «Консультант Плюс». - Текст: электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля

1. Библиотека портала «ИКТ в образовании»: сайт. - URL: <http://ict.edu.ru/lib/>. - Текст: электронный.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: сайт. - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.

3. Министерство образования и науки РФ ФГАОУ «ФИРО»: сайт. — URL: <http://www.firo.ru/>. - Текст: электронный.

4. Министерство образования Российской Федерации: сайт. - URL: <http://www.ed.gov.ru>. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Основные формы текущего контроля: опрос, тестирование, написание реферата, создание мультимедийной презентации, решение ситуационных задач, подготовка к интерактивным занятиям разного вида. Текущий контроль традиционно служит основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Цель каждой формы контроля – зафиксировать приобретенные обучающимся в результате освоения учебной дисциплины знания, умения, навыки, способствующие формированию компетенций.

Формы устного контроля по учебной дисциплине: опрос, подготовка сообщения, участие в интерактивных занятиях в виде компьютерной симуляции.

Формы письменного контроля по учебной дисциплине:

Тесты – это простейшая форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение принципов использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.

	грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с материалом сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

	учебные задания содержат грубые ошибки.	

4.2 Форма промежуточной аттестации студентов по дисциплине. Методика проведения зачета с оценкой. Примерные вопросы и задания к зачету с оценкой. Критерии оценки на зачете.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности», установленная рабочим учебным планом – дифференцированный зачет с оценкой.

Методика проведения экзамена.

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся факультета СПО обучающийся может быть освобожден преподавателем от сдачи зачета при условии выполнения всех рубежных контрольных точек на «хорошо» и «отлично». Рубежные контрольные точки (**РКТ**) по дисциплине определены в виде итоговых тестов. Всего предполагается провести **3 РКТ**.

Если студент **не выполняет** задания в рамках рубежного контроля на «хорошо»/«отлично», то проходит промежуточную аттестацию в традиционной форме.

Дифференцированный зачет с оценкой проводится на последнем занятии в виде устного ответа на 1 вопрос и решение одной ситуационной задачи.

Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если студент показывает:

–глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией;

–умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, прослеживается сформированность соответствующих компетенций, т.к. ответ полный, доказательный, четкий, грамотный.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент показывает:

–глубокие знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает отдельные незначительные неточности в формулировках, определениях и т.п.;

–умения выполнять лабораторные задания, но допускает отдельные незначительные ошибки;

В целом ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, т. е. прослеживается сформированность соответствующих компетенций.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент показывает:

–знания по теоретическому вопросу, владеет основными понятиями, терминологией, но допускает ошибки;

–умения частично выполнять лабораторные задания;

–В целом прослеживается сформированность соответствующих компетенций, однако ответ недостаточно последователен, доказателен, грамотен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент не показывает:

–знания по теоретическому вопросу, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе;

–умения правильно, без ошибок выполнять практические задания;

Таким образом, ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки, т.е. компетенции не сформированы.

Приложение 4
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. . КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Министерство Просвещения Российской Федерации приказ от 18 мая 2022 г. № 341 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, отраслевые нормативно-правовые акты, определяющие деловые качества выпускника СПО (при наличии); нормативные правовые акты субъекта Российской Федерации,

	определяющие образ жителя данного региона (при наличии); локальные документы ПОО, определяющие уклад и условия реализации воспитательного процесса.
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств по специальности 35.02.05 Агрономия, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	2 год 10 месяцев <i>(в соответствии со сроком обучения)</i>
Исполнители программы	Директор, заместители директора в сфере учебной, учебно-производственной, воспитательной деятельности, а также курирующий административно-хозяйственную работу, сотрудники учебной части, заведующие отделением, преподаватели, кураторы, тьюторы (при наличии), члены Студенческого совета, представители Родительского комитета (его аналога), представители организаций – работодателей, в первую очередь, организаторы баз практик.

Реализация рабочая программа воспитания (далее – РПВ) направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, 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.

Данная РПВ разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв.

протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона об образовании в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально	ЛР 2

значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального	ЛР 8

российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций	ЛР 11

и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий	ЛР 13
Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.	ЛР 14
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.	ЛР 15
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.	ЛР 16
Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.	ЛР 17
Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.	ЛР 18
Личностные результаты	

реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации²⁰	
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 19
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 20
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному	ЛР 21

²⁰ Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного "цифрового следа"	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 23
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 24

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса²¹	
Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность; проявляющий субъектную позицию ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности и применяющего стандарты антикоррупционного поведения	ЛР 25
Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории	ЛР 26

Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин и планируемых личностных результатов в ходе реализации образовательной программы²²

Наименование профессионального модуля, междисциплинарного модуля	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.01	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.02	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 25, ЛР 26
ПМ.03	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24, ЛР 25. ЛР 26
ПМ 05	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 25

21 Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. Заполняется при наличии.

22 Таблица предназначена для анализа выполнения учебного плана и заполняется образовательной организацией по желанию.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов²³ проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ПООП-П СПО.

Примерные критерии оценки личностных результатов обучающихся²⁴:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки
- к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

²³ Личностные результаты освоения образовательной программы не подлежат персонифицированной оценке. Успехи обучающегося в достижении личностных результатов фиксируются способами, определенными образовательной организацией самостоятельно (например, портфолио, в т.ч. цифровое, стена (карта и др.) достижений и др.).

²⁴ Образовательная организация оставляет за собой право определить критерии оценки достижения личностных результатов, сократить или дополнить предложенный примерной рабочей программой воспитания.

–проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

–проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

–отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

–отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

–участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

–добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

–проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

–демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

–демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

–проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

–участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

–проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Перечень локальных нормативных актов ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова».

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы²⁵

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим: директор ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова» Зиновьев Алексей Константинович, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместитель директора по УВР Сорокина Наталья Витальевна, социальный педагог – Абрамова Лидия Вадимовна, тьютор – Зинченко Анастасия Михайловна, тьютор – Кобзева Алена Игоревна, педагог-психолог – Кузьмина Елена Александровна - ответственные за воспитание обучающихся лиц.

²⁵ В данном разделе ПОО указывает ФИО ответственных лиц за воспитание обучающихся в рамках данной ОПОП, а также возможные образовательные дефициты и план по их ликвидации

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы²⁶

Указывают специальные помещения в соответствии с п. 6.1.2.2 основной части примерной основной образовательной программы.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение процесса воспитания предполагает наличие в образовательной организации компьютерной и мультимедийной техники, средств связи, доступа к интернет-ресурсам и специализированного оборудования.

Информационное обеспечение воспитания способствует организации:

- информирования о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;

- информационной и методической поддержки реализации рабочей программы воспитания;

- взаимодействия в удаленном доступе всех участников воспитательного процесса (обучающихся, педагогических работников, работодателей, родителей, общественности и др.).

Реализация рабочей программы воспитания должна быть отражена на сайте образовательной организации.

Указывают дополнительные условия материально-технического обеспечения воспитательной работы.

²⁶ В данном разделе указывается перечень инфраструктуры (оборудование, помещения и т.д.), раскрывающей воспитательный потенциал учебного процесса, включая базы практик, по профессии/специальности в соответствии с п. 6.1 ПООП-П

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ²⁷

Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

-Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Абилимпикс»;

-субъектов Российской Федерации (при наличии в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий).

²⁷ Разработчики ПОП-П включают в . календарный план воспитательной работы ключевые даты, значимые для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации. Педагоги ПОО могут выбрать из Примерного календарного плана воспитательной работы те даты, которые будут рассмотрены на учебном занятии (событие, а не мероприятие в рамках внеурочной деятельности). В календарный план воспитательной работы образовательной организации включаются и ключевые даты, значимые на уровне субъекта Российской Федерации или муниципалитета.

Календарный план воспитательной работы по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на период 2023/2024 учебный год²⁸

Дата	Содержание и формы деятельности Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.
СЕНТЯБРЬ	
2.09.2024 6.09.2024 9.09.2024 13.09.2024 16.09.2024 20.09.2024 23.09.2024 27.09.2024 30.09.2024	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
2.09.2024 9.09.2024 16.09.2024 23.09.2024 30.09.2024	Разговор о Важном
5.09.2024 12.09.2024 19.09.2024 26.09.2024	Россия- мои горизонты
02.09.2024	День знаний
03.09.2024	День окончания Второй мировой войны
04.09.2024	День солидарности в борьбе с терроризмом
10.09.2024	Лекции «Мы за здоровый образ жизни»
11.09.2024	Профилактическая акция «Единый день здоровья»
12.09.2024	Экскурсия «Город в котором ты живешь»
18.09.2024	Посвящение в студенты
19.09.2024	Участие в городской комплексной спартакиаде среди ССУЗов
23.09.2024	Введение в профессию (специальность)
05.09.2024	Индивидуальные беседы с учащимися, попавшими в трудную жизненную ситуацию

²⁸ Указывается период, на который разрабатывается . календарный план воспитательной работы

04.09.2024 11.09.2024 18.09.2024 25.09.2024	Участие в классных часах, формирующих в процессе воспитательной работы такие понятия, как «ценность человеческой жизни», «цели и смысл жизни», а также индивидуальных приемов психологической защиты в сложных ситуациях
19.09.2024	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)
27.09.2024	Всемирный день туризма
ОКТАБРЬ	
07.10.2024 11.10.2024 14.10.2024 18.10.2024 21.10.2024 25.10.2024 28.10.2024	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
07.10.2024 14.10.2024 21.10.2024 28.10.2024	Разговор о Важном
03.10.2024 10.10.2024 17.10.2024 24.10.2024 31.10.2024	Россия- мои горизонты
02.10.2024	День пожилых людей - единый классный час «Старость нужно уважать!»- фотоконкурс «Пожилые люди рядом с нами» - акция «Милосердие»: (помощь одиноким престарелым людям)
04.10.2024	День Учителя
07.10.2024	Видео -презентация о биографии А.С. Пушкина с чтением стихов и прозы А.С. Пушкина. Книжная выставка о А.С. Пушкина
08.10.2024	"Агентство развития профессионального мастерства"
17.10.2024	Участие в военно-спортивной игре «Зарница» Участие в соревнованиях по военно-прикладному многоборью
28.10.2024	День памяти жертв политических репрессий
НОЯБРЬ	
05.11.2024 08.11.2024 11.11.2024 15.11.2024 18.11.2024 22.11.2024 25.11.2024 29.11.2024	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
05.11.2024 11.11.2024	Разговор о Важном

18.11.2024 25.11.2024	
07.11.2024 14.11.2024 21.11.2024 28.11.2024	Россия- мои горизонты
2.11.2024	День народного единства
08.11.2024	Литературный карнавал «...И сквозь века и поколения он не устанет удивлять»
15.11.2024	<u>Неделя профессионального образования:</u> - «День открытых дверей»; - участие в городских мероприятиях согласно плану проведения недели.
25.11.2024	День матери
20.11.2024	Мероприятия, посвященные Всемирному дню студентов: - «Посвящение в студенты»; - конкурс презентаций «От сессии до сессии живут студенты весело...»; - посещение музеев декоративно-прикладного творчества колледжа
18.11.2024	<u>«Неделя безопасности движения»</u> - встреча с сотрудниками ГИБДД; - классные часы «Дорога без риска».
ДЕКАБРЬ	
02.12.2024 06.12.2024 09.12.2024 13.12.2024 16.12.2024 20.12.2024 23.12.2024 28.12.2024	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
02.12.2024 09.12.2024 16.12.2024 23.12.2024	Разговор о Важном
05.12.2024 12.12.2024 19.12.2024 26.12.2024	Россия – мои горизонты
09.12.2024	День Героев Отечества
12.12.2024	День Конституции Российской Федерации
02.12.2024	<u>Международный день инвалидов:</u> - тематические беседы в группах
27.12.2024	Новый год Проведение праздничных новогодних мероприятий: - новогоднее оформление помещений колледжа; - конкурс новогодних поздравительных плакатов; - выставка новогодних работ художников-дизайнеров, художников росписи; - новогодние праздничные мероприятия на отделениях; - подведение итогов работы в группах, старостат
ЯНВАРЬ	

14.01.2025 17.01.2025 20.01.2025 24.01.2025 27.01.2025 31.01.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
14.01.2025 20.01.2025 27.01.2025	Разговор о Важном
16.01.2025 23.01.2025 30.01.2025	Россия – мои горизонты
16.01.2025	Тематические беседы в группах на тему: «Рождество на Руси»
24.01.2025	«Татьянин день» (праздник студентов)
27.01.2025	День снятия блокады Ленинграда Посещение музея истории войны; - Классные часы на тему: «Блокада. Страшные страницы истории»; - Просмотр тематических фильмов
ФЕВРАЛЬ	
03.02.2025 07.02.2025 10.02.2025 14.02.2025 17.02.2025 21.02.2025 24.02.2025 28.02.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
03.02.2025 10.02.2025 17.02.2025 24.02.2025	Разговор о Важном
06.02.2025 13.02.2025 20.02.2025 27.02.2025	Россия – мои горизонты
20.02.2025	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)
05.02.2025	День русской науки
18.02.2025	<u>Творческий конкурс «Песня о профессии»</u> <u>(в рамках программы «Арт-Профи Форум»)</u>
14.02.2025	<u>«День влюбленных» - Выпуск праздничных плакатов;</u> <u>- Конкурс «Забавные валентинки»</u>
20.02.2025	День защитников Отечества Классные часы на тему: «Герои России»; - Встреча с ветеранами ВОВ; - Конкурс «Веселые старты»;
26.02.2025	<u>«Здравствуй, масленица!»:</u> <u>- тематические беседы в группах;</u>

	- музыкальная праздничная программа; - участие в городских мероприятиях, проводимых в музейно-историческом комплексе; музей-усадьбе «Лажечниковых»
МАРТ	
03.03.2025 07.03.2025 10.03.2025 14.03.2025 17.03.2025 21.03.2025 24.03.2025 28.03.2025 30.03.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
03.03.2025 10.03.2025 17.03.2025 24.03.2025 31.03.2025	Разговор о Важном
06.03.2025 13.03.2025 20.03.2025 27.03.2025	Россия – мои горизонты
07.03.2025	<u>Международный женский день</u> _программы для педагогов и мам обучающихся; - конкурс презентаций «Любимая мамочка»; - конкурс «Лучшая девушка колледжа»; - участие в городских мероприятиях
12.03.2025	<u>Международный день борьбы с наркоманией:</u> - лекции в группах на тему: «Уголовная ответственность за хранение и сбыт наркотиков»
18.03.2025	День воссоединения Крыма с Россией
АПРЕЛЬ	
04.04.2025 07.04.2025 11.04.2025 14.04.2025 18.04.2025 21.04.2025 25.04.2025 28.04.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
07.04.2025 14.04.2025 21.04.2025 28.04.2025	Разговор о Важном
03.04.2025 10.04.2025 17.04.2025 24.04.2025	Россия - мои горизонты

15.04.2025	День космонавтики
18.04.2025	Участие в конкурсе «Реклама-презентация профессий»
23.04.2025	Городской конкурс художественного творчества детей – сирот «Надежда»
01.04.2025	<u>«День смеха»:</u> <u>- конкурс шуточного плаката; - развлекательная юмористическая программа</u>
МАЙ	
02.05.2025 05.05.2025 08.05.2025 12.05.2025 16.05.2025 19.05.2025 23.05.2025 26.05.2025 30.05.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации
05.05.2025 12.05.2025 19.05.2025 26.05.2025	Разговор о Важном
01.05.2025 08.05.2025 15.05.2025 22.05.2025 29.05.2025	Россия – мои горизонты
05.05.2025	Праздник весны и труда
07.05.2025	День Победы - экскурсии в музей ВОВ; - встречи с ветеранами войны; - литературно-музыкальная программа; - книжные выставки «Подвиг героев бессмертен»; - тематические выставки работ изобразительного искусства
16.05.2025	<u>«Общероссийский День библиотек»- рассказ о работе библиотек отделений; - книжные выставки</u>
21.05.2025	<u>«Международный День борьбы с курением»:</u> <u>- тематические лекции медицинских работников;</u> <u>- конкурс плакатов «Мы выбираем жизнь без курения!»</u>
23.05.2025	День славянской письменности и культуры Тематические беседы в группах «Возникновение славянской письменности», приуроченные к «Дням славянской культуры»
30.05.2025	День российского предпринимательства
ИЮНЬ	
02.06.2025 06.06.2025 09.06.2025 13.06.2025 16.06.2025 20.06.2025 23.06.2025	Поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации

27.06.2025 30.06.2025	
02.06.2025 09.06.2025 16.06.2025 23.06.2025	Разговор о Важном
05.06.2025 12.06.2025 19.06.2025 26.06.2025	Россия – мои горизонты
04.06.2025	День эколога Конкурс сочинений на тему «Чтобы сохранить окружающую среду для будущих поколений необходимо....»
06.06.2025	Пушкинский день России
11.06.2025	День России
20.06.2025	День памяти и скорби
27.06.2025	День молодежи

Приложение 5

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
- 2.СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3.ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Примерные оценочные средства разработаны для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: «Техник-технолог».

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице 1. Рекомендуется последовательное освоение видов деятельности.

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	
ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян 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
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

В соответствии с иными требованиями	
Освоение профессии рабочих «Пекарь»	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2.Применяемые материалы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА, представлены в таблице 2.

Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации «КОД № _____»

Таблица 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения примерной основной образовательной программы

ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья		
Перечень проверяемых требований к результатам освоения		
Примерной основной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
Для базового и профильного уровня		
ВД – 01	ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД – 02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
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	Организация работы структурного подразделения	
	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива

	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
Для профильного уровня		
ВД – 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – освоение профессии 16472 «Пекарь»	
	ПК 5.1	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
	ПК 5.2	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 5.3	Замешивание и формовка теста
	ПК 5.4	Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 5.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Для выпускников, осваивающих ППССЗ, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы) проводится:

для выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка в области подготовки членов экипажей морских судов и судов внутреннего водного транспорта, специалистов авиационного персонала гражданской авиации, членов экипажей судов в соответствии с международными требованиями, а также в области подготовки работников железнодорожного транспорта, непосредственно связанных с движением поездов и маневровой работой, если иное не установлено соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО);

для выпускников, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в специальных учебно-воспитательных учреждениях закрытого типа и учреждениях, исполняющих наказание в виде лишения свободы.

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.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные образовательной организацией (или федеральным оператором) по профессии/специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по специальности (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также

особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных средств с учетом особенностей разработанного задания и используемых средств.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости).

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС СПО.

Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА²⁹

3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока и теоретического блока.

Примерное практическое задание по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает:

- 1 Лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

- 1 Технологическая карта\лист задания.
- 2 Лист оценивания операций.
- 3 Необходимые приложения

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД. технологической карты\листа задания
Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.

²⁹ Задание для демонстрационного экзамена в полном объеме (включая лист оценивания) приводится в соответствующем комплекте оценочной документации.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить помольную партию зерновой культуры.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества.
2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом.
3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии.
4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси.
5. Оформить расчеты помольной партии зерна (Приложение 1).
6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры (Приложение 1).

Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Произвести отбор объединенной пробы зерновой культуры из представленных образцов мешков с зерном.
2. Выделить из объединенной пробы зерновой культуры среднюю пробу зерна.
3. Оформить этикетку для средней пробы зерна (Приложение 2).
4. Подготовить мешок с пробой зерновой культурой для лабораторных исследований.
5. Подготовить оборудование к эксплуатации.
6. Определить натуральный вес зерна.
7. Эксплуатировать оборудование для определения натурального веса зерна.
8. Заполнить производственную документацию (Приложение 3, Приложение 4).

Модуль 3. Выполнение лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: выполнение лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Подготовить оборудование для проведения лабораторных исследований. Визуально проверить комплектность, протестировать и настроить.

2. Подготовить навеску из средней пробы зерновой культуры для лабораторных исследований.

3. Определить показатели качества зерна.

4. Определить массу 1000 зёрен зерна.

5. Заполнить технологическую документацию (Приложение 5, Приложение

Порядок перевода баллов в систему оценивания

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов.

С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий. Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена, ИП	0-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как часть программы ГИА должна включать:

5.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

5.2. Тематика дипломных проектов по специальности

5.3. Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Введение. Актуальность темы

1. Раздел. Теоретическая часть

1.1 Исходные данные и требования нормативно технической документации

1.2 Характеристика сырья

1.3 Хранение и подготовка сырья

1.4 Техническое оснащение производства.

1.5 Основная идея и принципы бережливого производства

2. Раздел. Практическая часть:

2.1 Расчёт производительности печи

2.2 Расчёт выхода изделия

2.3 Расчёт суточной потребности в сырье

3. Раздел. Охрана труда.

3.1 Организация работы хлебопекарного цеха

3.2 Правила эксплуатации использованного оборудования

Заключение

Список использованной литературы

Приложение

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст дипломной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии - общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Составные части должны быть сшиты в указанной последовательности.

5.4.Порядок оценки результатов дипломного проекта(работы)

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты дипломной работы.

При определении окончательной оценки защиты дипломной работы учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломной работы;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

5.5.Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы

«Отлично» выставляется:

-при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;

-представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

-в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;

-на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;

-критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется :

-при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;

-представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

-графическая часть выполнена недостаточно качественно;

-в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;

-в докладе по защите дипломной работы прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;

-на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;

-критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется :

-при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;

-представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

-графическая часть выполнена недостаточно качественно;

-в докладе изложена суть работы и ее результаты;

-в докладе по защите дипломной работы не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;

-на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;

-не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется :

-в дипломной работе обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

-при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;

-тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;

-доклад затянут по времени и (или) читался с листа;

-на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии/специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

АО «Озеры»

ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж им.Н.Т.Козлова»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1.МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И
КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ
РАБОТОДАТЕЛЯ**

**2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

1.МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

1.1.Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

ОПд. 10 Управление качеством и безопасностью сырья

ОПд.11 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)	
	Наименование ВД 1	
№ 1300 Код 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	<i>Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	Код ПК
	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1, 2.2 ПК 4.1-4.5
	А/02.4	
	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими	ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1, 2.2 ПК 4.1-4.5

	инструкциями	
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4	Код ПК
	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 3.1, 3.2 ПК 4.1-4.5
	В/02.4	
	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1-4.5

1.2. Надпрофессиональная часть модели компетенций выпускника

ОПд. 10 Управление качеством и безопасностью сырья

ОПд.11 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Лидерство	+	+	+	<u>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</u>
Описание. Принимает на себя ответственность за результаты работы других, мотивирует людей и координирует их работу по достижению целей. Является лидером группы, отдела, компании и может оказывать воздействие на поведение сотрудников и коллег. Несет ответственность за результаты работы сотрудников. Формирует цели, дает оценку выполненным задачам.				
Навыки командной работы	+	+	+	<u>ОК 4, ОК 7, ОК 8</u>
Описание. Командная работа означает эффективную совместную работу с представителями разных культур в организации для достижения общих целей. Охотно сотрудничает. Не боится обратиться за советом к другим. Прилагает дополнительные усилия, если нужно, чтобы помочь другим.				

Признает, что способы выполнения задач в разных отделах, организациях и сообществах отличаются.				
Ориентация на качество	+	+	+	<u>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</u>
Описание. Устанавливает высокие стандарты качества для себя и других Предпринимает усилия для повышения качества выполняемой задачи Проявляет неудовлетворенность низким уровнем выполненной задачи Развивает в коллективе ответственность и обязательность Учит сотрудников самостоятельно проверять качество их работы Контролирует качество в процессе работы, а также качество промежуточных результатов Всегда выполняет качественно работу, даже если результат зависит от команды Берет на себя ответственность за проблемы и активно ищет пути их решения Не скрывает свои ошибки, анализирует их и прилагает усилия к тому, чтобы избежать их в дальнейшем Внедряет современные технологии управления качеством				
Ориентация на результат	+	+	+	<u>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</u>
Описание. Способность совершения прямого действия для достижения или превышения целей. Определяет сложные задачи, которые оказывают влияние на других людей или производительность подразделения Разрабатывает эффективный и реальный план действий с четкими целями, сроками, использованием средств, персонала и т.д. Достигает реальных соглашений со всеми вовлеченными людьми о том, как достичь цели Поддерживает регулярную рабочую связь со всеми вовлечёнными людьми Направляет других на достижение целей, когда это необходимо				

Обозначения:

 – определяется работодателем;

 – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Приложение А
к матрице компетенций выпускника

А1. Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
Лидерство	Принимает на себя ответственность за результаты работы других, мотивирует людей и координирует их работу по достижению целей. Является лидером группы, отдела, компании и может оказывать воздействие на поведение сотрудников и коллег. Несет ответственность за результаты работы сотрудников. Формирует цели, дает оценку выполненным задачам.
Навыки командной работы	Командная работа означает эффективную совместную работу с представителями разных культур в организации для достижения общих целей. Охотно сотрудничает. Не боится обратиться за советом к другим. Прилагает дополнительные усилия, если нужно, чтобы помочь другим. Признает, что способы выполнения задач в разных отделах, организациях и сообществах отличаются.
Ориентация на качество	Устанавливает высокие стандарты качества для себя и других Предпринимает усилия для повышения качества выполняемой задачи Проявляет неудовлетворенность низким уровнем выполненной задачи Развивает в коллективе ответственность и обязательность Учит сотрудников самостоятельно проверять качество их работы Контролирует качество в процессе работы, а также качество промежуточных результатов Всегда выполняет качественно работу, даже если результат зависит от команды Берет на себя ответственность за проблемы и активно ищет пути их решения

	Не скрывает свои ошибки, анализирует их и прилагает усилия к тому, чтобы избежать их в дальнейшем Внедряет современные технологии управления качеством
Ориентация на результат	Способность совершения прямого действия для достижения или превышения целей. Определяет сложные задачи, которые оказывают влияние на других людей или производительность подразделения Разрабатывает эффективный и реальный план действий с четкими целями, сроками, использованием средств, персонала и т.д. Достигает реальных соглашений со всеми вовлеченными людьми о том, как достичь цели Поддерживает регулярную рабочую связь со всеми вовлечёнными людьми Направляет других на достижение целей, когда это необходимо

А2. Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый

Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченн ой компетентн ости

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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.	Н 1.1.01	Навыки: Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.1.04	Ведение 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
		У 1.1.01	Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях

		У 1.1.02	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.03	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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
		У 1.1.04	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.05	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

		У 1.1.06	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.07	Документально оформлять результаты проделанной работы 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
		У 1.1.08	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.09	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.01	Знания: Методы и способы выявления устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

			приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.02	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.03	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного
		З 1.1.04	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.05	Состав, функции и возможности использования информационных телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства

			продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.06	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.07	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 1.1.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим и инструкциями.	Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими
		Н 1.2.05	Регулирование 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
		Н 1.2.06	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.07	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом

			оборудовании
		Н 1.2.08	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		У 1.2.01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими

			инструкциями
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.10	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими
		У 1.2.12	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба,

			хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.13	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.14	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.15	Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
		У 1.2.16	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		У 1.2.17	Оценивать качество сырья,опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
		У 1.2.18	Определять физико- химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процесс созревания
		У 1.2.19	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
		У 1.2.20	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры

		У 1.2.21	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
		У 1.2.22	Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
		У 1.2.23	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.19	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
		У 1.2.20	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		У 1.2.21	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
		У 1.2.22	Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные

			дефекты макаронных изделий
		У 1.2.23	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.24	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.25	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
		З 1.2.01	Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.03	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 используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.05	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.06	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 1.2.07	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 1.2.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.09	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств

			автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		3 1.2.10	Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей
		3 1.2.11	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
		3 1.2.12	Структура и физические свойства различных видов теста
		3 1.2.13	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		3 1.2.14	Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		3 1.2.15	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
		3 1.2.16	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
		З 1.2.17	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
		З 1.2.18	Классификация и ассортимент макаронных изделий
		З 1.2.19	Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
		З 1.2.20	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
		З 1.2.21	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
		З 1.2.22	Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		З 1.2.23	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 1.2.24	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования,

			систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			З 1.2.25 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
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	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.02	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.03	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.04	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества

			технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.05	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.06	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	Умения: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области

			производств продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.04	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктовпитанияиз растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.05	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производствапродуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктовпитания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.07	Использовать информационныеи телекоммуникационные технологииисбора, размещения, хранения, накопления, преобразованияи передачи данныхв профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питанияиз растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.09	Осуществлять мероприятияпомотивациии

			стимулированию персонала производства продуктовпитания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 2.1.01	Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		3 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой инвестиционной деятельности производства продуктов питанияизрастительного сырья
		3 2.1.03	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктовпитанияиз растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 2.1.04	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырьяна автоматизированных технологических линиях
		3 2.1.05	Требования к качеству выполнения технологических операцийпроизводства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях соответствиис технологическими инструкциями
		3 2.1.06	Методы технохимического и лабораторного контролякачества сырья,полуфабрикатови продуктов питания из растительного сырья
		3 2.1.07	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктовпитанияиз растительного сырья на автоматизированных линиях в

			соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.08	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.10	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
	ПК Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2.2Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: Обеспечение смены сырья и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 2.2.04	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		У 2.2.01	Умения: Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.02	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 2.2.04	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		У 2.2.05	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов
		У 2.2.06	Проектировать, 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 на автоматизированных технологических линиях

		У 2.2.07	Использовать в технологическом процессересурсо-и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	Знания: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.02	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		З 2.2.04	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		З 2.2.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		З 2.2.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса
		З 2.2.07	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию	Н 2.3.01	Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием

	технологических процессов		соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
		У 2.3.01	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 2.3.02	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 2.3.03	Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.3.02	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный	ПК 3.1	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт:

контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		Н 3.1.02	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
		Н 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией
		Н 3.1.04	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Н 3.1.05	Проведение учета и своевременной

			инвентаризации по всемоперациям, связанным приходом, движением расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 3.1.01	Уметь: Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
		У 3.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.05	Отбирать средства для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства

			пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 3.1.07	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У 3.1.10	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 3.1.11	Проверять сроки действия применяемых стандартных титров, химических реактивов и растворов
		У 3.1.12	Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
		У 3.1.13	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.14	Анализировать работу задания на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для

			проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.15	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.16	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		У 3.1.18	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.1.19	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.1.20	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного

			оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		У 3.1.21	Оценивать соответствиесостояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
		У 3.1.22	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.23	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.01	Знания: Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в

			соответствии состандартами
		3 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
		3 3.1.08	Способы определения концентрации растворов в выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		3 3.1.09	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
		3 3.1.10	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

		3 3.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализе сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.14	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.1.15	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.1.16	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
ПК3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	Н 3.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	
	Н 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	Н 3.2.04	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	Н 3.2.05	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	

		Н 3.2.06	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками
		Н 3.2.07	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		У 3.2.01	Умения: 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
		У 3.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья,

			полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.05	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2.06	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.07	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и спецификации специализированного оборудования
		У 3.2.08	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.09	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного

			исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.11	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		У 3.2.16	Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками процессепроизводства продуктов питания растительного сырья питания из растительного сырья
		У 3.2.17	Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.18	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.19	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

			питания из растительного сырья
		У 3.2.20	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.21	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава
		У 3.2.22	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.23	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.2.24	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания и растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.2.25	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-

			техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		3 3.2.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		3 3.2.03	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.04	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		3 3.2.05	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.06	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.07	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения

			различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.08	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.09	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.10	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		3 3.2.11	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		3 3.2.12	Способы установки ориентировочных титров

		3 3.2.13	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		3 3.2.14	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		3 3.2.15	Технологический процесс приготовления питательных сред
		3 3.2.17	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.18	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		3 3.2.19	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.20	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.21	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

			продуктовпитания из растительного сырья
		3 3.2.22	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		3 3.2.23	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительныхмашин и вычислительных систем,применяемых в процессе производства продуктовпитания из растительного сырья
		3 3.2.24	Методы и средства сбора, обработки,хранения, передачи и накопления информации с использованием базовыхсистемных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.25	Требования охраны труда в химическойи микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовойпродукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.26	Требования охраны труда,санитарной, пожарной и экологической безопасностипри техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования,систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе

			производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: расчет сменных показателей производства продуктов
		Н 4.1.02	планирование работы структурного подразделения
		У 4.1.01	Умения: рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания
		У 4.1.02	принимать управленческие решения и разрешать конфликты
		З 4.1.01	Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт рассчитывать плановые показатели производства продуктов питания
	Планировать выполнение работ исполнителями	Н 4.2.02	принимать управленческие решения и разрешать конфликты
		У 4.2.01	Умения: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для организации деятельности предприятия
		У 4.2.02	инструктировать работников разных категорий при выполнении производственных работ

		У 4.2.03	разрабатывать должностные инструкции работников в соответствии с нормативными документами и профессиональными стандартами
		З 4.2.01	Знания: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 4.2.02	технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия.
		З 4.2.03	технологии производства и организации производственных и технологических процессов на предприятии
		З 4.2.04	основные приемы организации работ исполнителей
		У 4.2.01	Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		У 4.2.02	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предприятия
		У 4.2.03	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового	Н 4.3.01	Навыки/ практический опыт: Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из

	коллектива		растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.3.01	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.01	Знания: Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.02	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.03	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		З 4.3.04	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических

			линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 4.4.01	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		У 4.4.01	Умения: проводить начисления и удержания из заработной платы
		У 4.4.02	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
	ПК 4.4.3 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	З 4.4.01	Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 4.4.02	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт Ведение учётно-отчетной документации производства в электронном виде
		У 4.5.01	Умения: оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
		У 4.5.02	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-

			ориентированных информационных системах
		З 4.5.01	Знания: Основы методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/ квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)³⁰

	Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
	1	2	3	4	5
	ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (АО «Озеры»)	326	-	3,4
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл³¹	132	-	4
	ОПд. 10	Управление качеством и безопасностью сырья	94	-	4
	ОПд.11	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	38	-	4
	МДК д 01.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	78		3

³⁰ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

³¹ Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ

	УП д 01.01	Учебная практика	36		3
	ПП д 01.01	Производственная практика	72		3
		Экзамен	8		3
	Итого:		326		

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ³²	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.							

3.3. Рабочая программа учебной дисциплины

³² Оснащение указано в п. 6.1.2.5

Приложение 6.1.1

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд. 01 Управление качеством и безопасностью сырья

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПд. 10 Управление качеством и безопасностью сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПд. 10 Управление качеством и безопасностью сырья» является дисциплиной по выбору работодателя ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по 19.03.02 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 05.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.02анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03определять этапы решения задачи; Уо 01.04выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.05 структуру плана для решения задач;
ОК 02	Уо 02.01определять задачи для поиска информации; Уо 02.02определять необходимые источники информации; Уо 02.03планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

	проявлять толерантность в рабочем коллективе	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	94
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	46
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	0

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	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Организация юнри качества и безопасности продовольственных товаров				
Тема 1. Качество: понятия и определения	Содержание учебного материала	30	ОК 01	Уо
	Тема 1. Качество: понятия и определения, классификация. Качество продукции и ее безопасность. Роль качества товаров в реализации национальных интересов России. Научно-техническая политика в области здорового и безопасного питания.	10	ОК 05	01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.05
	2. Актуальные проблемы качества и безопасности сырья и продуктов питания. Аспекты качества и безопасности сельскохозяйственной и пищевой отечественной продукции. Экологические аспекты производства безопасных пищевых продуктов.	10		Уо 05.01 Зо 05.02

	Тема 3. Основные понятия в области контроля. Испытания: понятие, классификация, применение. Определение характеристик согласно установленной процедуре (ГОСТ Р ИСО 9000-2001)	10		
Тема 2. Особенно сти контроля качества пищевых продуктов раститель ного происхож дения	Содержание учебного материала	60	ОК 01	Уо
	Контроль качества и безопасности зерна	8	ОК 05	01.02
	Контроль качества и безопасности зерномучных продуктов	8		Уо 01.03
	Контроль качества и безопасности продуктов брожения.	8		Уо 01.04
	Практическое занятие 1. Контроль качества и безопасности зерна различных культур	6		3о 01.05
	ПР 2. Контроль качества и безопасности зерномучных товаров	8		Уо 05.01
	Практическое занятие 3. Контроль качества и безопасности хлеба и хлебо-булочных продуктов	8		3о 05.02
	Практическое занятие 4. Контроль качества и безопасности мучных кондитерских изделий	6		
	Практическое занятие 5-6. Контроль качества и безопасности продуктов брожения	8		
Самостоятельная работа		4		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Управление качеством и безопасностью сырья».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — Москва : Дашков и К, 2015. — 208с

2 Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с.

3 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 228 с.

4 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 228 с.

5 Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1 Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 600 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зо 01.05	полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование, контрольные работы выполнение практических и лабораторных работ
Зо 02.03 Зо 05.02	полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, оформлении докладов, рефератов и отчетов по практическим и лабораторным работам	Устный опрос, выступление Защита рефератов, Защита практических и лабораторных работ
З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.03 З 2.3.01 З 2.3.02 З 2.4.01 З 2.4.02 З 2.4.03 З 2.4.04 З 2.4.05	полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование, контрольные работы выполнение практических и лабораторных работ
Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04	решение стандартных и нестандартных по электротехнике и электронике;.	наблюдение и оценка выполнения работ на лабораторных и практических работах;

Уо 02.01	отбор и использование	наблюдение и оценка
Уо 02.02	информации для	деятельности студентов при
Уо 02.03	эффективного	подготовке рефератов,
Уо 02.04	выполнения	докладов
	практических заданий.	наблюдение и оценка
		выполнения работ на
		лабораторных и
		практических работах;
Уо 05.01	выполнение	Оценка правильности
	практических и	оформления практических и
	лабораторных работ в	лабораторных работ
	соответствии с заданием	

Приложение 6.1.2

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПд.11 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного
сырья

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПд.11 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПд.11 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья» является дисциплиной по выбору работодателя ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по 19.03.02 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.05 структуру плана для решения задач;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

	Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации;	
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	0

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	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1. Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Содержание учебного материала	36	ОК 01	Уо 01.02
	Тема 1. Роботизация сортировки сырья	4	ОК 05	Уо 01.03
	Тема 2. Дополненная реальность	2		Уо 01.04
	Тема 3. Машинное зрение	4		Зо 01.05
	Тема 4. Применение искусственного интеллекта	4		Уо 05.01
	Тема 5. Системы анализа больших данных на основе аналитики обширной информации	4		Зо 05.02
	Тема 6. Умная упаковка	4		
	Тема 7. Визуальные системы машинной оценки качества готовой продукции	4		
	Тема 8. RFID-метки	4		
	Тема 9. Искусственная пища	4		

	Тема 10. Технологии 3D-печати	2		
Самостоятельная работа		2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1 Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. — Москва : Дашков и К, 2015. — 208 с

2 Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с.

3 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 228 с.

4 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 228 с.

5 Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1 Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 600 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зо 01.05	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование, контрольные работы, выполнение практических и лабораторных работ
Зо 02.03 Зо 05.02	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, оформлении докладов, рефератов и отчетов по практическим и лабораторным работам	Устный опрос, выступление, Защита рефератов, Защита практических и лабораторных работ
З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.2.03 З 2.3.01 З 2.3.02 З 2.4.01 З 2.4.02 З 2.4.03 З 2.4.04 З 2.4.05	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при устных ответах, выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование, контрольные работы, выполнение практических и лабораторных работ
Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04	решение стандартных и нестандартных по электротехнике и электронике;.	наблюдение и оценка выполнения работ на лабораторных и практических работах;

Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04	отбор и использование информации для эффективного выполнения практических заданий.	наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов наблюдение и оценка выполнения работ на лабораторных и практических работах;
Уо 05.01	Выполнение практических и лабораторных работ в соответствии с заданием	Оценка правильности оформления практических и лабораторных работ

