



**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"БИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"**

РАССМОТРЕНА  
на Педагогическом совете  
протокол № 5 от 27 февраля 2024 года



УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
*Е.В. Метель*  
Е.В. Метель  
1 марта 2024 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
Программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Форма обучения	Очная
Нормативный срок обучения:	
- на базе основного общего образования	3 года 10 месяцев
- на базе среднего общего образования	
Присваиваемая квалификация	Техник-технолог
Специальность утверждена	Приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 341
Дата начала реализации программы	<b>1 сентября 2024 года</b>

г. Бийск 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Целевой раздел .....	4
1.1	Пояснительная записка .....	4
1.1.1	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы .....	4
1.1.2	Цели и задачи разработки ППССЗ по специальности .....	6
1.1.3	Принципы и подходы к формированию образовательной программы .....	7
1.1.4	Общая характеристика образовательной программы .....	8
1.2	Планируемые результаты .....	12
1.2.1	Область профессиональной деятельности выпускников .....	12
1.2.2	Виды профессиональной деятельности .....	12
1.2.3	Общие компетенции .....	12
1.2.4	Профессиональные компетенции .....	13
1.3	Система оценки результатов обучения .....	13
1.3.1	Формы аттестации .....	13
1.3.2	Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля .....	14
1.3.3	Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации .....	16
1.3.4	Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся .....	16
1.3.5	Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации .....	17
2	Организационный раздел .....	24
2.1	Учебный план .....	24
2.2	Календарный учебный график .....	24
3	Содержательный раздел .....	25
3.1	Рабочие программы учебных предметов раздела «Общеобразовательная подготовка» .....	25
3.1.1	Рабочие программы учебных предметов цикла «Общеобразовательные предметы (базовые)» .....	25
3.1.2	Рабочие программы учебных предметов цикла «Общеобразовательные предметы (углубленные)» .....	354
3.1.3	Рабочие программы учебных предметов цикла «Дополнительные учебные предметы» .....	407
3.2	Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей раздела «Профессиональная подготовка» .....	453
3.2.1	Рабочие программы учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла .....	453
3.2.2	Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла .....	520
3.2.3	Рабочие программы профессионального цикла .....	667
3.3	Программа воспитания .....	862
3.4	Программа формирования и развития универсальных учебных действий ..	862
3.5	Программа государственной итоговой аттестации .....	881
3.6	Оценочные средств .....	906
3.7	Методические материалы .....	907
4	Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы .....	909
4.1	Общесистемные условия .....	909

4.2	Материально-техническое обеспечение .....	909
4.3	Учебно-методическое обеспечение .....	910
4.4	Информационно-методические условия .....	911
4.5	Кадровое обеспечение .....	912
4.6	Психолого-педагогические условия .....	913
4.7	Финансовые условия .....	914
4.8	Требования к организации практик .....	914

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Календарные рабочие планы

Приложение 4. Фонд оценочных средств

Приложение 5. Методические материалы

Приложение 6. Программа воспитания

Приложение 7. Карта обеспеченности учебной и учебно-методической литературой

Приложение 8. Кадровое обеспечение ППССЗ по специальности

Приложение 9. Перечень лабораторий, мастерских и других помещений используемых для организации учебного процесса

## 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

### 1.1 Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая в КГБПОУ «Бийский государственный колледж» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой разработанный и утвержденный колледжем комплекс нормативно-методической документации, который определяет состав, содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной специальности.

#### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

КГБПОУ «БГК» - Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бийский государственный колледж»;

ЛР - личностные результаты реализации программы воспитания;

МДК - междисциплинарный курс;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ОК - общая компетенция;

ООП - основная образовательная программа;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК - профессиональная компетенция;

ПКР - программа коррекционной работы;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

СОО - среднее общее образование;

УУД - универсальные учебные действия;

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

Цикл СГ- социально-гуманитарный учебный цикл;

Цикл ОП - общепрофессиональный цикл;

Цикл П – профессиональный учебный цикл;

#### 1.1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предназначена для обучения студентов по ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом требований регионального рынка труда.

ОПОП разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

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

2. Приказ Министерства просвещения РФ от 02.09.2020 №457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки России от 05.08.2020 №885, Минпросвещения России от 05.08.2020 №390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
5. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 №1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
7. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
8. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 №341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
9. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

ОПОП разработана с учетом следующих документов:

1. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98 «Об утверждении концепции преподавателя общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
3. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Устав КГБПОУ «Бийский государственный колледж»;
5. Положение о практической подготовке в КГБПОУ «Бийский государственный колледж»;
6. Положение о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в КГБПОУ «Бийский государственный колледж»;
7. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального в КГБПОУ «Бийский государственный колледж».
8. Положение о порядке составления расписания учебных занятий в КГБПОУ «Бийский государственный колледж»;

9. Порядок прохождения обучающимися КГБПОУ «Бийский государственный колледж» обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) и профессиональной гигиенической подготовки.

### **1.1.2 Цели и задачи разработки ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Цели образовательной программы:

- получение студентами квалификации техник-технолог с одновременным получением среднего общего образования;
- становление и развитие личности студента в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;
- достижение выпускниками планируемых результатов: освоение видов деятельности, общих и профессиональных компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательной организацией основной образовательной программы среднего общего образования предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО;
- обеспечение реализации бесплатного образования на уровне среднего общего образования в объеме основной образовательной программы, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;
- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- развитие государственно-общественного управления в образовании;

- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Для получения квалификации ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ студент должен освоить виды деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Для получения среднего общего образования студент должен освоить личностные, предметные и метапредметные результаты в соответствии с требованиями раздела 1.2 «Планируемые результаты».

### **1.1.3 Принципы и подходы к формированию образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного цикла, обеспечивающего получение студентами среднего общего образования, и профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Основная образовательная программа сформирована на основе системно-деятельностного подхода. В связи с этим личностное, социальное, познавательное развитие обучающихся определяется характером организации их деятельности, в первую очередь учебной, а процесс функционирования образовательной организации, отраженный в основной образовательной программе (ООП), рассматривается как совокупность следующих взаимосвязанных компонентов:

- цели образования;
- содержания образования на уровне среднего общего образования;
- форм, методов, средств реализации этого содержания (технологии преподавания, освоения, обучения);
- субъектов системы образования (педагогов, обучающихся, их родителей (законных представителей));
- материальной базы как средства системы образования.

Основная образовательная программа при конструировании и осуществлении образовательной деятельности ориентируется на личность как цель, субъект, результат и главный критерий эффективности, на создание соответствующих условий для саморазвития творческого потенциала личности.

Осуществление принципа индивидуально-дифференцированного подхода позволяет создать оптимальные условия для реализации потенциальных возможностей каждого обучающегося.

Основная образовательная программа сформирована с учетом принципа демократизации, который обеспечивает формирование и развитие демократической культуры всех участников образовательных отношений на основе сотрудничества, сотворчества, личной ответственности, в том числе через развитие органов государственно-общественного управления образовательной организацией.

ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья сформирована для очной формы обучения на базе основного общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка организована непосредственно в образовательной организации и в организациях, осуществляющей деятельность по профилю образовательной программы (профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

В КГБПОУ «БГК» практическая подготовка осуществляется в форме учебных практик и производственных практик. Учебные практики и производственные практики входят в профессиональный цикл, проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Виды практики и способы ее проведения определены образовательной программой, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах практик по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для студентов, заключивших договор о целевом обучении, образовательная организация учитывает предложения заказчика целевого обучения при организации прохождения практики, а также по запросу заказчика целевого обучения предоставляет ему сведения о результатах освоения студентом образовательной программы.

#### **1.1.4 Общая характеристика образовательной программы**

**Квалификация**, присваиваемая выпускникам образовательной программы: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ. **Форма обучения:** очная.

**Объем образовательной программы**, реализуемой на базе основного общего образования, включает все виды учебной деятельности, предусматривающей получение квалификации специалиста среднего звена ТЕХНИК–ТЕХНОЛОГ и составляет 5940 академических часов.

**Срок получения** СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Требования к структуре, объему, условиям реализации и результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования определены соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

Программа содержит:

- Целевой раздел
- Организационный раздел
- Содержательный раздел
- Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы.



Основная образовательная программа содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная). Выделение обязательной и вариативной части проводится в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, в профессиональном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обязательная часть среднего общего образования в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 60 %, а часть, формируемая участниками образовательных отношений – 40 % от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

Обязательная часть профессиональной составляющей ОПОП СПО в полном объеме выполняет требования ФГОС СПО, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу согласно квалификации специалист, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В соответствии с выбранной специальностью установлен естественнонаучный профиль образовательной программы.

Учебный год в колледже начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательная подготовка;
- профессиональная подготовка.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательная подготовка содержит 15 учебных предметов и разбита на три цикла: общеобразовательные предметы (базовые), общеобразовательные предметы (углубленные), дополнительные учебные предметы.

В цикл «Общеобразовательные предметы (базовые)» входят учебные предметы:

- «Русский язык»;
- «Литература»;
- «Иностранный язык»;
- «Математика»;
- «История»;
- «Обществознание»;
- «Физика»;
- «Информатика»;
- «Физическая культура»;
- «Основы безопасности и защиты Родины»;
- «География»;
- «Индивидуальный проект».

Цикл «Общеобразовательные предметы (углубленные)» составляют учебные предметы:

- «Химия»;
- «Биология»;

К циклу «Дополнительные учебные предметы» относится учебный предмет «Основы профессиональной деятельности».

В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания, программа коррекционной работы.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО профессиональная подготовка включает в себя:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации «техник-технолог».

Социально-гуманитарный, общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- «История России»;
- «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;
- «Безопасность жизнедеятельности»;
- «Физическая культура»;
- «Основы финансовой грамотности»;
- «Основы бережливого производства».

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- «Процессы и аппараты пищевых производств»;
- «Автоматизация технологических процессов»;
- «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении профессиональных модулей обучающиеся проходят практическую подготовку в форме учебной и производственной практики.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	126 1/6 нед.
Промежуточная аттестация	3 5/6 нед.
Учебная практика	10 нед.
Производственная практика	19 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.

В целях реализации компетентного подхода ОПОП предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет: на 1 курсе 11 недель, на 2 курсе 10 1/2 недели, на 3 курсе 10 1/2 недели, на 4 курсе 2 недели, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются педагогическими работниками.

Условия реализации описаны в разделе «Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы».

При реализации образовательной программы среднего профессионального образования используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение в порядке, установленном приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» и локальными актами образовательной организации.

На 3 курсе студенты проходят обучение по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в результате подготовки получают рабочую профессию - Кондитер, согласно ОКПДТР\*(5) код профессии 12901. Данные профессии выбраны из перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках ППССЗ, по решению предметно-цикловой комиссии, на основе профессионального стандарта. Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержден согласно приказу Министерства труда и социальной защиты от 07.09.2015 г. №597н, присвоен код профессиональной деятельности 33.010.

В рамках вида профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего - 12901 Кондитер. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Получение обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей квалификационного экзамена.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

## 1.2 Планируемые результаты

### 1.2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, , приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 №667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19.11.2014, регистрационный № 34779).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 1.2.2 Виды профессиональной деятельности

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Техник - технолог
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	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

### 1.2.3 Общие 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 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.

### 1.2.4 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
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. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
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.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

## 1.3 Система оценки результатов обучения

### 1.3.1 Формы аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется

локальными актами – Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в КГБПОУ «Бийский государственный колледж».

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточная аттестация проводятся с целью:

- определения полноты и прочности теоретических знаний по учебному предмету, дисциплине, МДК;
- определения умений применять полученные теоретические знания на практической подготовке;
- определения уровня освоения общих и профессиональных компетенций;
- использования результатов контроля знаний студентов для корректировки организации и содержания процесса обучения, развития их творческих способностей, самостоятельности и инициативы в овладении профессиональными компетенциями;
- получения, накапливания и представления информации о состоянии дел у студента, группы, специальности/профессии, за любой промежуток времени и на текущий момент;
- активизации личностного фактора в студенческой среде путём введения принципа состязательности в процесс обучения, который базируется на главном показателе – качестве подготовки специалистов/квалифицированных рабочих, служащих;
- определения адекватности методики преподавания современным требованиям, а также выявления тенденции развития процесса обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, учебному предмету и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Изучение программы завершается государственной итоговой аттестации, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ. Организация ГИА регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального в КГБПОУ «Бийский государственный колледж».

### **1.3.2 Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля**

Текущий контроль - вид контроля, с помощью которого определяется степень качества усвоения изученного учебного материала теоретического и практического характера в ходе обучения.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра во время проведения аудиторных занятий по учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной практике и производственной практике, входящих в учебный план, а также во время самостоятельной работы обучающихся.

При текущем контроле по учебной практике и производственной практике проверяется уровень достижения обучающимся практического опыта, умений и знаний, установленный рабочими программами в соответствии с ФГОС СПО.

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, в период прохождения учебной и производственной практики, внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждому учебному предмету, дисциплине, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль успеваемости, его виды и формы предусматриваются календарными рабочими планами учебного предмета, дисциплины, МДК, УП и ПП на

усмотрение преподавателя или мастера производственного обучения исходя их специфики дисциплины, профессионального модуля.

Данные формы контроля находят отражение в комплексах оценочных средств по учебному предмету, дисциплине, МДК, УП и ПП.

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- Устный контроль:
  - опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный и др);
  - семинар;
  - доклад;
  - сообщение;
  - собеседование;
  - отчет;
  - защита (отчета, практической работы, курсовой работы) и др.
- Письменный контроль:
  - контрольная работа;
  - графическая работа;
  - практическая работа;
  - самостоятельная работа;
  - расчетная работа;
  - технический диктант;
  - словарный диктант;
  - письменный отчет;
  - реферат;
  - сочинение;
  - эссе;
  - тест;
  - курсовая работа;
  - решение задач;
  - тезисы;
  - чертежи;
  - схемы;
  - кроссворды;
  - проверка работы и др.
- Программированный контроль:
  - тест и др.
- Комбинированный контроль, другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК учебного предмета, дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

Периодичность текущего контроля не реже 1 раза за 6 часов учебных занятий.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заведующий отделением и заместитель директора по учебной работе.

Данные текущего контроля должны использоваться предметными (цикловыми) комиссиями, преподавателями, заведующими отделений для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

### **1.3.3 Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации**

Для промежуточной аттестации обучающихся в учебном плане предусмотрено 3 5/6 недели: 1 курс – 1 неделя, 2 курс – 1/2 недели, 3 курс – 2/3 недели, 4 курс – 1 2/3 недели.

Освоение учебной дисциплины, профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за период, в течение которого изучались учебный предмет, дисциплина, МДК, учебная практика, производственная практика (семестр, учебный год).

Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом основной профессиональной образовательной программы и календарным учебным графиком в период, отведенный для промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году в период промежуточной аттестации не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не включается дифференцированный зачет по физической культуре.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен про модулю;
- квалификационный экзамен.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондом оценочных средств (Приложение 4), позволяющий оценить знания, умения и приобретенные обучающимися компетенции в соответствии требованиям ФГОС.

### **1.3.4 Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Учебно-исследовательская и проектная деятельность студентов в рамках ОПОП представлена в виде выполнения мини-проектов в соответствии с программами учебных предметов общеобразовательного цикла, выполнения индивидуального проекта в рамках курса внеурочной деятельности и выполнения курсовой работы при освоении профессионального цикла.

Индивидуальный проект должен иметь практическую направленность, может быть сопряжен с характеристикой профессиональной подготовки по специальности/профессии.

Выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов) предусмотрено учебным планом. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством педагогического работника по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов.

Курсовая работа в программе ОПОП запланировано по профессиональному модулю профессионального учебного цикла ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.



Выполнение курсового проекта/курсовой работы проводится в рамках времени, специально отведенного учебным планом. Аттестация курсового проекта, курсовой работы проводится на основании защиты выполненной работы.

### **1.3.5 Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, выявление уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующей требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты). Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Программа ГИА, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Вопрос о допуске к ГИА решается на заседании педагогического совета.

Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации 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.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Общее руководство и контроль за ходом процедуры ГИА осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующий отделением, председатель ПЦК.

Демонстрационный экзамен (далее ДЭ), заключается в выполнении задания согласно оценочных материалов ДЭ, разработанных в целях организации и проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Экспертная группа создается по специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, знакомят с планом проведения демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Дипломный проект (работа) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выполненные дипломные проекты (работы) о хранятся после их защиты в образовательной организации. Рекомендуемый срок хранения — в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации.

Списание дипломные проекты (работы) оформляется соответствующим актом.

Лучшие дипломные проекты (работы), представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии дипломных проектов (работ), выпускников.

Темы дипломных проектов (работ) определяются образовательной организацией не менее чем за шесть месяцев до ГИА. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимся темы дипломного проекта (работы), назначение руководителя и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации не позднее чем за две недели до выхода на производственную (преддипломную) практику.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

По утвержденным темам руководителем разрабатываются индивидуальные задания по выполнению дипломного проекта (работы). Задания рассматриваются выпускающей предметной (цикловой) комиссией, подписываются руководителем дипломного проекта (работы), и утверждаются заведующим отделением.

Руководитель дипломного проекта: разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломного проекта (работы); оказывает помощь обучающемуся в разработке плана выполнения дипломного проекта (работы); совместно с обучающимся разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломного проекта (работы); консультирует закрепленных за ним обучающихся по вопросам содержания и

последовательности выполнения дипломного проекта (работы); оказывает обучающемуся помощь в подборе необходимых источников; осуществляет контроль за ходом выполнения дипломного проекта (работы), в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с обучающимся хода работ; оказывает помощь обучающемуся в подготовке презентации и выступления на защите дипломного проекта (работы); подготавливает отзыв на дипломный проект (работу).

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности проекта (работы), его (ее) достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта (работы), проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломного проекта (работы), а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы), к защите.

Консультант части дипломного проекта (работы): разрабатывает индивидуальный план подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса; оказывает помощь обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса; контролирует ход выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломного проекта (работы) определяются образовательной организацией самостоятельно на заседаниях предметных (цикловых) комиссий. Решение предметных (цикловых) комиссией оформляется протоколом.

Вопрос о допуске к защите дипломного проекта (работы) решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

На защиту дипломного проекта (работы), отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, если он присутствует на заседании ГЭК.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях, оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе фиксируются итоговая оценка, особые мнения членов комиссии, присвоение квалификации. Ответственность за ведение протоколов ГЭК возлагается на секретаря, назначенного приказом директора колледжа. Протоколы подписываются председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК.

Протоколы ГЭК хранятся в кабинете заместителя директора по учебной работе. Результат ГИА вписывается в приложение к диплому, с указанием вида ГИА и полученной оценки.

### **Порядок подачи и рассмотрения апелляций:**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Программы ГИА и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Программы ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Программы ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Программы ГИА не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Программы ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

**Особенности проведения ГИА, в том числе в форме демонстрационного экзамена, 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).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

Для слепых:

– задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых.

Для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом.

Для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## **2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ**

Организационный раздел ОПОП представлен учебным планом, календарным учебным графиком.

### **2.1 Учебный план**

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом об образовании, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в Приложении 1.

### **2.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график – составная часть образовательной программы, являющейся комплексом основных характеристик образования. Календарный учебный является локальным нормативным документом, регламентирующим общие требования к организации образовательного процесса. Содержание календарного учебного графика включает в себя продолжительность учебного года, количество учебных недель, количество учебных дней, продолжительность каникул, продолжительность учебной недели, даты начала и окончания семестров, сроки проведения промежуточной аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации

Календарный учебный график представлен в Приложении 2



### 3. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

#### 3.1 Рабочие программы учебных предметов раздела «Общеобразовательная подготовка»

##### 3.1.1 Рабочие программы учебных предметов цикла «Общеобразовательные предметы (базовые)»

#### ОУП.01 Русский язык

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОУП.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

**Задачи:**

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

-сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

-сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

-владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.01 Русский язык в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Таблица 1

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>-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;</p> <p>-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 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;</p> <p>-уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта,</p>	<p>-сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской</p>

<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  -способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>  <b>а) общение:</b>  -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;  -наличие мотивации к обучению и личностному развитию.</p>	<p>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;  -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).</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b>  -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.  <b>Овладение универсальными учебными</b></p>	<p>-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</p>

	<p><b>познавательными действиями:</b>  <b>б) базовые исследовательские действия:</b>  -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</p>	<p>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 (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.</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>-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.</p>	<p>-уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении.</p>
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов</p>	<p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p>	<p>-уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>

питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		
--	--	--

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>55</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	30
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>11</b>
теоретическое обучение	5
практические занятия	6
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.01 Русский язык

Таблица 3

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
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>		<b>12</b>	
Тема <b>1.1.</b> Основные функции языка в современном обществе	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 05
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небιологическая 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	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Изучение основных функций языка и форм их реализации в современном обществе	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема <b>1.2</b> Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования 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	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		



	Практическая работа 2. Изучение признаков заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 1.3. Язык как система знаков	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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	ОК 05
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 3. Изучение принципов русской орфографии	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b>		<b>36</b>	ОК 04.; ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	<b>Содержание учебного материала</b>		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, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 4. Изучение орфографии. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	<b>Содержание учебного материала</b>		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	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 5. Изучение правописания звонких и глухих согласных, непроносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	2	

	Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 6. Изучение правописания суффиксов и окончаний имен существительных. Правописания сложных имен существительных.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05
	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	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 7. Изучение правописания суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 8 Изучение правописания числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной	2	

	деятельности.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений		
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 9 Изучение правописания числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	<b>Содержание учебного материала</b>		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	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 10. Изучение правописания окончаний и суффиксов глаголов.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 11. Изучение правописания суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.		

части речи.	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		
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 12. Изучение написания 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 правописания частиц НЕ и НИ	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>8</b>	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	<b>Содержание учебного материала</b>		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		
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 13. Изучение знаков препинания в простом предложении	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	<b>Содержание учебного материала</b>		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. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов		

	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа.14. Изучение знаков 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	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 3.3. Сложное предложение	<b>Содержание учебного материала</b>		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.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 15. Изучение знаков 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.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>		<b>11</b>	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1.
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевого этикет	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 16. Изучение терминологической и профессиональной лексики, языка специальности, отраслевых терминологических словарей.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 4.2. Коммуникативный	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые		

аспект культуры речи.	коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		<b>ПК 2.1.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 17. Изучение возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблем использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексики, ограниченной по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема <b>4.3.</b> Научный стиль.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05; ОК 09 <b>ПК 2.1.</b>
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема <b>4.4.</b> Деловой стиль	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 05; ОК 09 <b>ПК 2.1.</b>
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 18. Изучение видов документов специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Консультации</b>		<b>1</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Русский язык и литература», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

##### **Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия

##### **Технические средства обучения и программное обеспечение:**

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;  
экран; лицензионное программное обеспечение  
браузеры

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### **Основные источники:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М.: 2021

2. Гольцова Г.Н., Шамшин И.В., Мищерина М.А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10-11 классы: в2ч.-М.: 2020

###### **Дополнительные источники:**

[www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorgo.ru](http://www.ruscorgo.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).  
[www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»). [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))

[www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

[www.it-n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

[www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

[www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

[www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты).

[www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

[www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>		
ОК 05	Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Выполнение практических работ
ОК 05	Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Выполнение практических работ
ОК 05	Тема 1.3. Язык как система знаков	Выполнение практических работ
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b>		
ОК 04 ОК 05	Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК-05	Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК-05	Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Выполнение практических работ
ОК 04 ОК 05	Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Выполнение практических работ
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		
ОК 04 ОК 05	Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Выполнение практических работ



ОК 04 ОК 05	Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Выполнение практических работ
ОК 09 ОК 05	Тема 3.3. Сложное предложение	Выполнение практических работ
<b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>		
ОК 09 ОК 05 <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Выполнение практических работ
ОК 09 ОК 05 <b>ПК 2.1.</b>	Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	Выполнение практических работ
ОК 09 ОК 05 <b>ПК 2.1.</b>	Тема 4.3. Научный стиль.	Выполнение практических работ
ОК 09 ОК 05 <b>ПК 2.1.</b>	Тема 4.4. Деловой стиль	Выполнение практических работ

## ОУП.02 Литература

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.02 Литература** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

**Задачи:**

-сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

-сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

-овладение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

-овладение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

-знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

-овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.02 Литература в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>-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;</li> <li>-сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>-уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).</li> </ul>

	<p>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>-создавать тексты в различных форматах с учетом</p>	<p>-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);</p> <p>-владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного</p>

	<p>назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	<p>языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-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;</li> <li>-осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>-сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.</li> </ul>

	<p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>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.</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>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,</p>	<p>-осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>-сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.</p>

	<p>виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- 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);</li> <li>- 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.</li> </ul>

<p>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</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>-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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</p> <p>-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;</p> <p>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p>	<p>-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;</p> <p>-сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p>
---	---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> <li>В области ценности научного познания:</li> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>б) базовые исследовательские действия:</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</li> </ul>

	<p>знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы</li> </ul>	<p>-осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.</p>
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям.</li> </ul>	<p>-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;</p>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>94</b>
<b>в т.ч.:</b>	
теоретическое обучение	<b>54</b>
практические занятия	<b>40</b>
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>14</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	<b>14</b>
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	-
<b>Консультации</b>	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.02 Литература

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально - ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2	
<b>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.2</b> Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и		

	<p>Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 2. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>«Дело мастера боится»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 3. Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

	избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»		ОК 09 ПК 1.1.
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b> Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа Практическая работа 4. Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.2</b> Илья Ильич Обломов как вневременной тип	<b>Содержание учебного материала</b> А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре,	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

и одна из граней	черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
	Практическая работа 5. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 2.3</b> Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты. Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
	Практическая работа 6. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1.	
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
	Практическая работа 7. «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Работа с инфоресурсами.	2		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>				

<b>Тема 2.4</b> Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	<b>Содержание учебного материала</b> Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b> Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.5</b> Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	<b>Содержание учебного материала</b> Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b> Лабораторная работа		
	Практическая работа 8. Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном	2	



	учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.6</b> Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 9. Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение).	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 <b>ПК 2.1.</b>
	Рассказы и повести Н.С. Лескова. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 10. Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал «Дерево.ru»	2	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 2.7</b> Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре	2		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
	Практическая работа 11. Чтение и анализ стихотворений Н.А. Некрасова. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 2.8</b> Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический	2		

	пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 12. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 13. Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами:	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 2.1.
	Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на		

	личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 14. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Человек в поиске прекрасного: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1</b> Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	<b>Содержание учебного материала</b> Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе. «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя). Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.3</b> Герои М. Горького в поисках смысла жизни	<b>Содержание учебного материала</b> Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 15. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие?	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.4</b> Серебряный век: общая характеристика и	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация	2	

<p>основные представители</p>	<p>литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p> <p>Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»).</p> <p>Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»).</p> <p>Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие..</p> <p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>		
<p><b>Тема 3.5</b> А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	поэмы. Поэма в живописи и на сцене.....		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.6</b> Поэтическое новаторство В. Маяковского	<b>Содержание учебного материала</b> Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.....	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.7</b> Драматизм судьбы поэта С.А. Есенин	<b>Содержание учебного материала</b> Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».) Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 16. Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 4. Человек перед лицом эпохальных потрясений: Русская литература 20-40-х годов XX века</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1</b> Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	<b>Содержание учебного материала</b> Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке..	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.2</b> Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	<b>Содержание учебного материала</b> Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09



	причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.).....		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 17. Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя .	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.3</b> Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	<b>Содержание учебного материала</b> Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпизод поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	<b>Содержание учебного материала</b> Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 <b>ПК 2.1.</b>

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 18. Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.4</b> «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.5</b> М.А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Михаил Александрович Шолохов</i> (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа		

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 19. Работа с эпизодами из выбранных глав.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 5. Поэт и мир: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1</b> «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Т. Твардовского	<b>Содержание учебного материала</b> Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 20. Анализ стихов Б. Пастернака. Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома).	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		

<b>Раздел 6. Человек и человечность: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 6.1</b> Тема Великой Отечественной войны в литературе	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 21. Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 6.2</b> Тоталитарная тема в литературе второй XX века	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В.Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя) Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни.		

	«Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 22. Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 6.3</b> Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 23. Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина "Прощание с Матерой" «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1.
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа		
	Практическая работа 24. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 7. Людей неинтересных в мире нет: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 7.1</b> Лирика: проблематика и образы	<b>Содержание учебного материала</b> Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре <i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворень!...», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя) «Все есть в стихах – и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 25. Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 7.2</b> Драматургия: традиции и новаторство	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом») Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы. Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 8.1.</b> Проза второй половины XX - начала XXI века	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и	2	

	удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 8.2.</b> Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	<b>Содержание учебного материала</b> Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 9. Литература народов России</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 9.1</b> Поэзия и проза народов России	<b>Содержание учебного материала</b> Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		



	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 10.1</b> Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
	Практическая работа 26. Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений.	2		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>				
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1.	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			
Практическая работа 27. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить	2			

	прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	-	
	<b>Консультации</b>	-	
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Русский язык и литература», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

##### **Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия

##### **Технические средства обучения и программное обеспечение:**

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;  
экран; лицензионное программное обеспечение  
браузеры

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### **Основные источники:**

1. Г.А. Обернихина Литература Учебник для средне - специальных учебных заведений. Москва: Академия, 2020
2. Г.А. Обернихина Литература: практикум: учебное пособие. Москва: Академия, 2020
3. Г.А. Обернихина Литература (электронный ресурс) для студентов среднего профессионального образования. Москва: Академия, 2020

###### **Дополнительные источники:**

1. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. - М., 2019.
2. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. - М., 2019.
3. Бурменская Г.В., Володарская И.А. и др. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. - М., 2020.
4. Карнаух Н. Л., Кац Э.Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. - М., 2020.
5. Обернихина Г.А., Мацыяка Е.В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. - М., 2020.

###### **Интернет-ресурсы**

[www.grammar.ru](http://www.grammar.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК,ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Введение</b>		
<b>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 1.1</b> А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 1.2</b> Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, <b>ПК 1.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Дело мастера боится»</b>	Выполнение практической работы
<b>Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.1</b> Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.2</b> Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.3</b> Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, <b>ПК 1.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»</b>	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК	<b>Тема 2.4</b>	Выполнение практической работы

04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.5</b> Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.6</b> Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, <b>ПК 2.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность</b>	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.7</b> Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.8</b> Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 2.9</b> Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, <b>ПК 2.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу</b>	Выполнение практической работы
<b>Раздел 3. Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.1</b> Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.2</b> Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.3</b> Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Выполнение практической работы

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.4</b> Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Чтение стихотворений наизусть
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.5</b> А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Чтение стихотворений наизусть
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.6</b> Поэтическое новаторство В. Маяковского	Чтение стихотворений наизусть
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 3.7</b> Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	Выполнение практической работы, чтение стихотворений наизусть
<b>Раздел 4. Человек перед лицом эпохальных потрясений: Русская литература 20-40-х годов XX века</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 4.2</b> Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 4.3</b> Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Чтение стихотворений наизусть
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 2.1.	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</b>	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 4.4</b> «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 4.5</b> М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Выполнение практической работы
<b>Раздел 5. Поэт и мир: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 5.1</b> «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Выполнение практической работы
	<b>Раздел 6 Человек и человечность: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 6.1</b>	Выполнение практической работы

04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Тема Великой Отечественной войны в литературе	работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 6.2</b> Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 6.3</b> Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, <b>ПК 1.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</b>	Выполнение практической работы
<b>Раздел 7. Людей неинтересных в мире нет: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 7.1</b> Лирика: проблематика и образы	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 7.2</b> Драматургия: традиции и новаторство	
<b>Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	Чтение стихотворений наизусть
<b>Раздел 9. Литература народов России</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Чтение и обсуждение произведений
<b>Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>Тема 10.1</b> Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Выполнение практической работы
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, <b>ПК 1.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП</b>	Выполнение практической работы

## ОУП.03 Иностранный язык

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.03 Иностранный язык** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цели:**

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

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

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

**Задачи:**

-совершенствование коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности чтение и понимание иноязычного текста, восприятие и понимание иноязычной речи на слух, говорение и письмо на иностранном языке;

-расширение знаний о странах изучаемого языка;

-развитие успешного иноязычного общения в наиболее распространенных социально-бытовых ситуациях повседневного общения, и умения переносить их в ситуации учебно-трудовой и профессиональных сфер общения;

-формирование умений для практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности;

-совершенствование нескольких групп умений и навыков:

умения и навыки использования языковых единиц (грамматических, лексических, слухопроизносительных) в речи;

умения и навыки восприятия и порождения связной речи (дискурсивные умения);

умения социолингвистического плана, т.е. умения ориентироваться в языковой среде, использовать язык в соответствии с ситуацией и содержанием общения, социальным контекстом, характером собеседников, а также адекватно употреблять языковые единицы и их формы;

умения социокультурного плана, предполагающие способность адекватно воспринимать и реализовывать социально-культурный контекст использования иностранного языка (умения и навыки межкультурной коммуникации);

коммуникативные умения и навыки, обеспечивающие способность взаимодействия обучаемых с другими коммуникантами в социально обусловленных ситуациях, что предполагает достижение достаточного взаимопонимания и умения поставить себя на место собеседника, учесть и реализовать межролевое и межличностное взаимодействие партнеров по коммуникации;



компенсационные умения и навыки, предполагающие способность восполнять недостатки и пробелы во владении иностранным языком и выходить из ситуации затруднения в процессе использования иностранного языка в качестве средства общения;

учебные умения и навыки, позволяющие эффективно изучать иностранный язык как в условиях полностью управляемой учебной деятельности, так и во внеаудиторной самостоятельной работе (способность выполнять различные виды работы, учебные задания; умения и навыки самоконтроля и самокоррекции и т. д.).

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проявлять готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-проявлять готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-проявлять интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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. Образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, интернет-безопасность. Промышленные технологии. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>-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;</li> <li>-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;</li> </ul>

	<p>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	<p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-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;</p> <p>-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</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>-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;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические</p>
--	--	---

		<p>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;</p> <p>-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;</p> <p>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-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.</p>
--	--	--

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания: -иметь сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -быть готовым совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознавать ценность научной деятельности, быть готовым осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:     работа с информацией: -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; -использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	<p>-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</p>
---	--	---

		<p>умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>а) готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  -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.</p>	<p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;  -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, 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.</p>
<p>ОК 09 Пользоваться</p>	<p>-иметь мотивацию к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:</p>	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные</p>

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-быть готовым формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознавать ценность научной деятельности, иметь готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- иметь способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладевать видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>-формировать научный тип мышления, овладевать научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	<p>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;</p> <p>-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;</p> <p>-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.</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <p>-проявлять готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>-проявлять готовность к активной деятельности</p>	<p>-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную профессиональную лексику изучаемого языка; знать/понимать речевые различия в</p>



<p>переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проявлять интерес к различным сферам профессиональной деятельности;</li> <li>- иметь представление о видах и свойствах основных материалов и оборудования системы газораспределения и газопотребления; правилах техники безопасности и охраны труда.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><i>базовые логические действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи</li> </ul>	<p>ситуациях официального и неофициального общения и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать основные лексические единицы системы газораспределения и газопотребления; правила техники безопасности и охраны труда;</li> <li>-владеть основными видами речевой деятельности: уметь вести разные виды диалога/монолога в стандартных ситуациях неофициального и официального общения;</li> <li>-письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая основные сведения в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</li> <li>-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.</li> </ul>
--	--	--

	<p>результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li><li>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li><li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li></ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li></ul>	
--	---	--

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>102</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	68
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>34</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	34
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.03 Иностранный язык

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексико-грамматический тест. Устное собеседование		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Введение (диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося).	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-города;</li> <li>-национальности;</li> <li>-профессии;</li> <li>-числительные;</li> <li>-члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);</li> <li>-внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);</li> <li>-личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)</li> <li>-названия профессий (teacher, cook, businessman, etc).</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных);</li> <li>- местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;</li> <li>-простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);</li> </ul>		

	-грамматические формы, для сравнения двух и более категорий (рост, степень выраженности цвета и т.д.); -модальные глаголы и их эквиваленты. -правила этикета. <i>Фонетика:</i> Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 2. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	Практическая работа 3. Отношение поколений в семье.	2	
	Практическая работа 4. Отношение поколений в семье.	2	
	Практическая работа 5. Описание внешности человека.	2	
	Практическая работа 6. Описание характера личности.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.2 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>Лексика:</i> -рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); -наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) <i>Грамматика:</i> -грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей; -предлоги времени; -простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) -глагол с инфинитивом; -сослагательное наклонение -love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 7. Досуг. Хобби.	2	
	Практическая работа 8. Активный и пассивный отдых.	2	
	Практическая работа 9. Рабочий день.	2	
			ОК.01, ОК.02, ОК.04

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема № 1.3</b> <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<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.); -места в городе (city centre, church, square, etc.); <i>Грамматика:</i> -грамматические формы, необходимые для описания местоположения (оборот there is/ are); -неопределённые местоимения some/any/one и их производные. -предлоги места и направления для описания маршрута (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 ____?); -наречия, обозначающие направление.		ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 10. Особенности проживания в городе/селе. Инфраструктура.	2	
	Практическая работа 11. Как спросить и указать дорогу.	2	
	Практическая работа 12. Описание здания. Интерьер.	2	
	Практическая работа 13. Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>Лексика:</i> -виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy		ОК.01, ОК.02, ОК.04

<p><b>питания</b></p>	<p>produce, etc.);  -товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);  -одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc).  <i>Грамматика:</i>  -грамматические формы, необходимые для описания количества товаров (many/much, few/little, etc);  -существительные исчисляемые и неисчисляемые;  -артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей;  -грамматические формы необходимые для произведения арифметических действий и вычислений;  -правила этикета и нормы.</p>		
	<p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p>		
	<p>Лабораторная работа</p>		
	<p>Практическая работа 14. Виды магазинов. Ассортимент товаров.</p>	<p>2</p>	
	<p>Практическая работа 15. Совершение покупок в продовольственном и непродовольственном магазине.</p>	<p>2</p>	
	<p>Практическая работа 16. Совершение покупок в продовольственном и непродовольственном магазине.</p>	<p>2</p>	
	<p>Практическая работа 17. Совершение покупок в продовольственном и непродовольственном магазине.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>		
<p><b>Тема № 1.5</b>  <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  <i>Лексика:</i>  -виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);  -товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);  -одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc).  <i>Грамматика:</i>  -грамматические формы, необходимые для описания количества товаров (many/much, few/little, etc);  -существительные исчисляемые и неисчисляемые;  -артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей;  -грамматические формы необходимые для произведения арифметических</p>		<p>ОК.01, ОК.02, ОК.04</p>

	действий и вычислений; -правила этикета и нормы.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 18. Физическая культура и спорт.	2	
	Практическая работа 19. Здоровье и забота о нем.	2	
	Практическая работа 20. Заболевания и их лечение.	2	
	Практическая работа 21. Еда полезная и вредная.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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. -нормы и правила речевого этикета в ситуации покупки билета.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 22. Почему и как люди путешествуют.	2	
	Практическая работа 23. Виды транспорта.	2	
	Практическая работа 24. Виртуальная экскурсия.	2	
	Практическая работа 25. Покупка билета офлайн и онлайн.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема № 1.7 Страны изучаемого языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<i>Лексика:</i> -государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); -погода и климат (wet, mild, variable, etc.); -экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);		



	<p>-достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc);  -количественные и порядковые числительные;  -обозначение годов, дат, времени, периодов.  <i>Грамматика:</i>  -артикли с географическими названиями;  -прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).  -сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;  -прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге, слова — маркеры времени).</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 26. Великобритания. Географическое положение.	2	
	Практическая работа 27. Великобритания. Крупные города, достопримечательности.	2	
	Практическая работа 28. США. Географическое положение.	2	
	Практическая работа 29. США. Крупные города, достопримечательности.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема № 1.8 Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p><i>Лексика:</i>  -государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);  -погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).  -экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);  -достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc).  <i>Грамматика:</i>  -артикли с географическими названиями;  -прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени);  -сравнительные обороты than, as...as, not so ... as.</p>		ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		

	Практическая работа 30. Географическое положение, климат, население России.	2	
	Практическая работа 31. Национальные символы России. Политическое и экономическое устройство.	2	
	Практическая работа 32. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	2	
	Практическая работа 33. Традиции народов России, обычаи разных стран мира, этикет.	2	
	Практическая работа 34. Традиции народов России, этикет.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		<b>34</b>	
<b>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</b>			
<b>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора. Роль иностранного языка в специальности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>Лексика:</i> -профессионально ориентированная лексика; -лексика делового общения.		
	<i>Грамматика:</i> -герундий, инфинитив; -грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей в специальности; -правила этикета и нормы письма.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 35. Карьера. Современные профессии и специальности.	2	
	Практическая работа 36. Возможности трудоустройства по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Профессиональная терминология.	2	
	Практическая работа 37. Качества необходимые для работы в сфере производства продуктов	2	
	Практическая работа 38. Планы на будущее в профессиональной сфере. Место иностранного языка.	2	
Практическая работа 39. Место иностранного языка в организации производства продуктов питания.	2		
			ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК 09, <b>ПК 1.2.</b>

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.2 Промышленные технологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - герундий, инфинитив; - грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей в специальности; - правила этикета и нормы письма.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 40. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.	2	
	Практическая работа 41. Робототехника.	2	
	Практическая работа 42. Работа в торговле.	2	
	Практическая работа 43. Конкурсы профессионального мастерства.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - герундий, инфинитив; - грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей в специальности; - правила этикета и нормы письма.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 44. Достижения науки.	2	
	Практическая работа 45. Достижения науки. Современные средства связи.	2	
	Практическая работа 46. Современные информационные технологии.	2	
	Практическая работа 47. Инновации в производстве продуктов питания.	2	

ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК  
09,  
ПК 1.2.

ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК  
09,  
ПК 1.2.

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся</b> <b>люди родной</b> <b>страны и стран</b> <b>изучаемого</b> <b>языка, их вклад</b> <b>в науку и</b> <b>мировую</b> <b>культуру</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК 09, <b>ПК 1.2.</b>
	<i>Лексика:</i> -профессионально ориентированная лексика; -лексика делового общения.		
	<i>Грамматика:</i> -герундий, инфинитив; -грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей в специальности; -правила этикета и нормы письма.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 48. Известные отечественные ученые и их открытия.	2	
	Практическая работа 49. Известные зарубежные ученые и их открытия.	2	
	Практическая работа 50. Специалисты торговли.	2	
	Практическая работа 51. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	-		
<b>Консультации</b>	-		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>102</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Иностранный язык», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

наглядные пособия:

английский алфавит;

фонетический тренажер;

карты Великобритании и США;

комплект портретов известных людей англоговорящих стран;

наглядные пособия достопримечательностей англоговорящих стран;

комплект грамматических таблиц видовременных форм английского глагола.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;

экран; лицензионное программное обеспечение

браузеры

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Безкоровайна, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайна, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская. - Москва: Академия, 2021.- 256 с.- URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=214498> (дата обращения 24.01.2024). — Текст : электронный.

2. Безкоровайна, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайна, Н. Соколова, Е. А. Койранская. -12-е изд. стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2023. - 256 с.

3. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс : учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> (дата обращения: 24.01.2024). — Текст : электронный. 4. Онлайн-словари АBBYU Lingvo. - URL:<http://www.abbyuonline.ru> (дата обращения: 20.01.2024). – Текст: электронный.

4. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3. — URL: <https://book.ru/book/949195> (дата обращения: 24.01.2024). — Текст : электронный.6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 20.01.2024). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

5. Раевская, О. В., Английский язык. Технический перевод : учебник / О. В. Раевская, Е. В. Полуренко. — Москва : КноРус, 2022. — 211 с. — ISBN 978-5-406-09233-0. — URL: <https://book.ru/book/943796> (дата обращения: 21.01.2024). — Текст: электронный.

##### **Дополнительные источники:**

1. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2023. — 281 с. — ISBN 978-5-406-11164-2. — URL: <https://book.ru/book/947682> (дата обращения: 24.01.2024). — Текст: электронный. Онлайн-словари Мультитран. - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 20.01.2024). — Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Введение (диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося).	-тестирование
	<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>	Контрольная работа «Молодежь в современном обществе», «Страны изучаемого языка», «Россия»
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b>	-опрос (устный/письменный) -ролевая игра
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.2 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы</b>	-опрос (устный/письменный)
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности</b>	-опрос (устный/письменный) -ролевая игра -решение кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b>	-опрос (устный/письменный) -ролевая игра -решение кейсов -выполнение проектов -тестирование
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача</b>	-опрос (устный/письменный) -викторина -решение кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха</b>	-опрос (устный/письменный) -выполнение проектов -ролевая игра

ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.7</b> <b>Страны изучаемого языка</b>	-опрос (устный/письменный) -викторина -решение кейсов -выполнение проектов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	<b>Тема № 1.8</b> <b>Россия</b>	-опрос (устный/письменный) -ролевая игра -викторина -выполнение проекта «Традиции народов России, обычаи разных стран мира. Этикет»
	<b>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</b>	Контрольная работа «Технический прогресс», «Профессиональная деятельность в сфере производства продуктов питания»
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2.	<b>Тема 2.1</b> <b>Современный мир профессий. Проблемы выбора. Роль иностранного языка в специальности</b>	-опрос (устный/письменный) -тестирование -составление глоссария профессиональной направленности -выполнение индивидуальных проектов «Английский язык в профессиональной деятельности»
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2.	<b>Тема 2.2 Промышленные технологии</b>	-опрос (устный/письменный) -деловая корреспонденция -круглый стол-дебаты
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2.	<b>Тема 2.3</b> <b>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</b>	-опрос (устный/письменный) -круглый стол-дебаты
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.2.	<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	-опрос (устный/письменный) -решение кейсов -тестирование



индекс, название общеобразовательного предмета

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОУП.04 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** достижение результатов в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

**Задачи:**

-получение фундаментальных знаний о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

-владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

-владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

-овладение умениями распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета  
ОУП.04 Математика в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>-уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>-уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>-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 математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>-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</li> </ul>

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-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;</li> <li>-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;</li> <li>-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</li> </ul>
--	--	---

		<p>между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>-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;</p> <p>-уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>-уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>-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;</p> <p>-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</p>
--	--	---

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:          -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;          -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;          -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.          Овладение универсальными учебными познавательными действиями:          в) работа с информацией:          -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;          -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;          -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;          -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</p>	<p>-уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;          -уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из 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</p>
--	--	--

	<p>безопасности;</p> <p>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>-давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки</p>	<p>-уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>-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;</p> <p>-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</p>

	<p>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</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>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;</p>	<p>-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; 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</p>

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>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;</p> <p>-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;</p> <p>-свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</p> <p>-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</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<p>- 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;</p> <p>- 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</p>



	<p>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</p>	<p>между плоскостями;  - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</p>
<p>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</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p>	<p>-уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;  -уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;  -уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;  -уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>патриотического воспитания:</li> <li>-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;</li> <li>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>-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;</li> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>-уметь прогнозировать неблагоприятные</li> </ul>	<p>-уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных</p>

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;          -расширить опыт деятельности экологической направленности;          -разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;          -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;          -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;          -предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;          -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	<p>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</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>-осваивать и использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия;          -иметь готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории.</p>	<p>-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.</p>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>232</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>191</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	177
практические занятия	14
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>36</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.04 Математика

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, <b>ПК 1.1.</b>
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа.		
	Практическая работа.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Простые и сложные проценты. Практическая работа 2. Процентные вычисления в профессиональных задачах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Контрольная работа 1. Вычисления и преобразования	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y=\sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	6	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.3 Решение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07,  
ПК 1.1.

<b>Иррациональных уравнений</b>	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.	8
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	6
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	6
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 3 Логарифм числа Практическая работа 4 Применение логарифма при решении профессиональных задач в области 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья		4
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Контрольная работа 2. Степенная, показательная и логарифмическая функции		2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Радиянная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.2 Основные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших		4

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,  
ПК 1.1.



<b>тригонометрические тождества</b>	тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ . Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа 5. Преобразование графиков тригонометрических функций	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ . Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.	6
	Простейшие тригонометрические неравенства	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	

<b>Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Контрольная работа 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Раздел 4. Производная и первообразная функции</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	8	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	8	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07,  
ПК 1.1.

	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 4.4</b> <b>Монотонность функции. Точки экстремума</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 4.5</b> <b>Исследование функций и построение графиков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	6
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 4.6</b> <b>Наибольшее и наименьшее значения функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 4.7</b> <b>Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах</b>	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	
	Наименьшее и наибольшее значение функции	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа 6. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	6
	Практическая работа 7. Применения производной функции в	

	профессиональных задачах.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.8</b> <b>Первообразная функции. Правила нахождения первообразных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.9</b> Площадь криволинейной трапеции. <b>Формула Ньютона – Лейбница</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.10</b> Решение задач. <b>Производная и первообразная функции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Контрольная работа 4 Производная и первообразная функции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 5</b> Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		<b>30</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 03,

<b>Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей</b>	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 5.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	6
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 5.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 5.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	

		Лабораторная работа	
		Практическая работа	
		<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 5.5. Координаты и векторы в пространстве</b>	<b>5.5. и в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
		Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	4
		<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
		Лабораторная работа	
		Практическая работа	
		<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 5.6. Прямые и плоскости в практических задачах</b>	<b>и в</b>	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	
		Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач	
		<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
		Лабораторная работа	
		Практическая работа 8. Параллельность и перпендикулярность прямых, Практическая работа 9. Координаты и векторы в пространстве. Практическая работа 10. Решение практико-ориентированных задач.	6
		<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Тема 5.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве</b>	<b>и в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
		Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора	
		<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
		Лабораторная работа	
		Контрольная работа 5 Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	2
		<b>Самостоятельная работа студентов</b>	

<b>Раздел 6 Многогранники и тела вращения</b>		<b>34</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1.
<b>Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	8	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения</b>	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 11. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения. Практическая работа 12. Цилиндр, конус, шар и их сечения.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 6.4 Объемы и площади</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой	8	

<b>поверхностей тел</b>	призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 13. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Примеры симметрий в профессии. Практическая работа 14. Многогранники и тела вращения.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Контрольная работа 6 Многогранники и тела вращения.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>31</b>	
<b>Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	8	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 7.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

ОК 02, ОК 03, ОК 05,  
ПК 1.1.



Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	8
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
Тема 7.3 Задачи математической статистики.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	5
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
Тема 7.4 Вероятность в профессиональных задачах	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Практическая работа 15. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Практическая работа 16. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Практическая работа 17. Задачи математической статистики. Практическая работа 18. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	8
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.	

статистики	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	
	Контрольная работа 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>
<b>Консультации</b>		<b>1</b>
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>232</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Математики», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

наглядные пособия:

комплекты учебных таблиц: по темам;

Тригонометрия;

Производная;

Интегрирование;

Наибольшее и наименьшее значения функции.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;

экран; лицензионное программное обеспечение

браузеры

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Башмаков М.И. Математика : учебник: для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 7-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с.

2. Башмаков М.И. Математика : учебник / Башмаков М.И. — Москва : КноРус, 2022. — 394 с. — ISBN 978-5-406-09589-8. — URL: <https://book.ru/book/943210> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст: электронный.

3. Башмаков М.И. Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / Башмаков М.И., Энтина С.Б. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-10588-7. — URL: <https://book.ru/book/945228> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст: электронный.

##### **Дополнительные источники:**

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 01.06.2024). - Текст: электронный.

2 Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 31.05.2024). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.06.2024). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru/> / (дата обращения: 01.06.2024). - Текст: электронный.

6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru/> / (дата обращения: 31.05.2024). - Текст: электронный.

7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 31.05.2024). - Текст: электронный.

8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net> / (дата обращения: 31.05.2024). - Текст: электронный.

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru> / (дата обращения: 01.06.2024). - Текст: электронный.

10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru> / (дата обращения: 01.06.2024). - Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Определение цели и задач математики при освоении специальности; Заполнение таблицы «Математика в различных профессиях»; Решение задач
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Решение задач на проценты; Решение уравнений и неравенств. Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Практическая работа 1. Простые и сложные проценты. Практическая работа 2. Процентные вычисления в профессиональных задачах.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Устный опрос Решение уравнений и неравенств Контрольная работа 1. Вычисления и преобразования
<b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Устный опрос
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	Устный опрос Решение уравнений

		Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Устный опрос Решение уравнений и неравенств Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Устный опрос Доклад «Логарифмы в моей будущей профессии»
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Устный опрос Решение уравнений и неравенств Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	Практическая работа 3 Логарифм числа Практическая работа 4 Применение логарифма
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Контрольная работа 2. Степенная, показательная и логарифмическая функции
<b>Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Устный опрос Тестовое задание
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Устный опрос Конспект «Тригонометрические формулы»
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Устный опрос Конспект «Тригонометрические функции, их свойства и графики» Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Устный опрос Заполнение таблицы «Обратные тригонометрические функции»
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Устный опрос Решение различных тригонометрических уравнений и неравенств Индивидуальная самостоятельная работа

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Контрольная работа 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.
<b>Раздел 4. Производная и первообразная функции</b>		
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Нахождение производной с помощью формул дифференцирования
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Устный опрос Решение неравенств Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Решение задач на геометрический и физический смысл производной Нахождение уравнения касательной Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Исследование функции и построение ее графика с помощью производной Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Устный опрос Построение графика с помощью производной Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Устный опрос Построение графиков с использованием аппарата математического анализа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Практическая работа 5 Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Практическая работа 6 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах. Практическая работа 7 Применения производной функции в профессиональных задачах.
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Изучение правила вычисления первообразной Заполнение таблицы формул первообразных Решение задач на связь первообразной и ее производной

		Самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Устный опрос Решение задач на вычисление площади криволинейной трапеции Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Контрольная работа 4 Производная и первообразная функции.
<b>Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b>		
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Тест «Основные понятия стереометрии» Устный опрос
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Устный опрос Решение задач на параллельность прямой и плоскости Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Устный опрос Решение задач на перпендикулярность прямой и плоскости
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Устный опрос Решение задач Самостоятельная работа
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.5. Координаты и векторы в пространстве	Устный опрос Решение простейших задач в координатах
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Практическая работа 8 Параллельность и перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей. Практическая работа 9 Координаты и векторы в пространстве. Практическая работа 10 Решение практико-ориентированных задач.
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Контрольная работа 5 Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>		
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Устный опрос Решение задач на многогранники Индивидуальная самостоятельная



		работа Тест «Призма, параллелепипед» Тест «Пирамида»
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	Заполнение таблицы «Правильные многогранники»
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Практическая работа 11 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения. Практическая работа 12 Цилиндр, конус, шар и их сечения.
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	Заполнение таблицы «Объемы и площади поверхностей тел» Решение задач Тест «Объемы и площади поверхностей тел»
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	Практическая работа 13 Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Примеры симметрий в профессии. Практическая работа 14 Многогранники и тела вращения.
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Решение задач на нахождение объема и площади крупных тел Контрольная работа 6 Многогранники и тела вращения.
<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		
ОК 02, ОК 03, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Устный опрос Решение задач на нахождение вероятности Индивидуальная самостоятельная работа Тест «Вероятность события»
ОК 02, ОК 03, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 7.2 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Устный опрос Решение задач Нахождение числовых характеристик ДСВ Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 02, ОК 03, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 7.3 Задачи математической статистики.	Первичная обработка статистических данных Работа с таблицами, графиками, диаграммами
ОК 02, ОК 03, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 7.4 Вероятность в профессиональных задачах	Практическая работа 15 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Практическая работа 16 Дискретная случайная величина, закон ее

		распределения. Практическая работа 17 Задачи математической статистики. Практическая работа 18 Элементы теории вероятностей и математической статистики.
ОК 02, ОК 03, ОК 05, <b>ПК 1.1.</b>	Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Контрольная работа 7 Элементы теории вероятностей и математической статистики.

## ОУП.05 История

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.05 История** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** 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.

**Задачи:**

-углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира;

-освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX – начала XXI вв.;

-воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству – многонациональному российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

-формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое – настоящее – будущее»;

-работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах – приобретение первичного опыта исследовательской деятельности;

-расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);

-развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.05 История в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определить цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> <li>-умение анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умения переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>-способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-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.</li> </ul>

	-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) совместная деятельность:</p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>-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.);</p> <p>-приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать</p>	<p>-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</p>

<p>языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>эмоциональное воздействие искусства;  -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями: а общение:  -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;  -умение отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументировано критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских</p>	<p>-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 значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</p>

	<p>организациях;</p> <p>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>патриотического воспитания:</p> <p>-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;</p> <p>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятниками, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>-освоение обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	<p>-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;</p> <p>-умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p> <p>-умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <p>-уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <p>-уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</p> <p>-знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.;</p>
--	--	---



		<p>выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</p> <p>-понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</p> <p>-умение характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</p> <p>-иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</p>
<p>ПК4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>- 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;</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- 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;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;</p> <p>- 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</p>

<p>ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	--

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы предмета</b>	<b>104</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>90</b>
в т.ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	46
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>-</b>
теоретическое обучение	9
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Консультация</b>	<b>1</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>4</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.05 История

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>		<b>14</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном</p>	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

	<p>фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>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.</p> <p>Нарастание 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.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</b> <b>Первые революционные преобразования большевиков</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская 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.</p>	2	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 2. Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

<b>войны</b>	<p>Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	<p>Практическая работа 3.</p> <p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04,

Особенности быта и хозяйства крестьян в годы Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг.			ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>		<b>26</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 коммуны, артели и ТОЗы</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		



	Лабораторная работа		
	Практическая работа 4. Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 5.	2	

	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>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</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа		
	Практическая работа 6. Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.4. 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.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05 ОК 06
	<p>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.</p> <p>Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско- Вашингтонская система.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		

	<p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.          Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю 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</p>		
	<p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p>		
	<p>Лабораторная работа</p>		

	Практическая работа 7. Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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 Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 8. Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
Развитие сельского хозяйства в период нэпа. Наш край в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b>		<b>18</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
<b>Тема 3.1. Начало</b>		2	ОК 02

<p><b>Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов.</p> <p>Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>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</p>		<p>ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
---	---	--	----------------------------------

	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		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 9. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Практическая работа 10. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	<p>борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): 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"</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 11. Работа с исторической картой	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>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. 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.</p>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06



	<p>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.</p> <p>Начало коренного перелома в войне</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	<p>Практическая работа 12.</p> <p>Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<p><b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p>
	<p>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.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>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. 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.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в</p>		

	победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 13. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	Особенности организация работы в тылу, обеспечение продовольствием армии в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>			
		<b>22</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	<p>Наращивание 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>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</p>		
--	--	--	--

	<p>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. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	<p>Практическая работа 14.  Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.  Практическая работа 15.  Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	<p>2  2</p>	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 05, 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		
	Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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		

	<p>стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>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.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти.</p> <p>Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
--	--	--	--

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 16. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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 рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Наращение 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 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	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 17. 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	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>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, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		



	<p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 18. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		

<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3
Развитие сельского хозяйства в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.			
<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>		19	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований.</p> <p>Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Нарастание 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	<p>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</p>		
	<p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p>		
	<p>Лабораторная работа</p>		
	<p>Практическая работа 19.          Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>		
<p><b>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.          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</p>	<p>2</p>	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p>

	<p>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</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	<p>Практическая работа 20. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.</p>	2	
	<p>Практическая работа 21. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<p><b>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>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</p>	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

	<p>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 проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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 российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного 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.</p>		
--	---	--	--

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции.</p> <p>Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>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. 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.</p> <p>Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 22. Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в	2	

	конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. Практическая работа 23. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3
Достижения в аграрном секторе. Наш край в 1992-2022 гг.			
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Консультации</b>		<b>1</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>104</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы образовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «История», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки; экран; лицензионное программное обеспечение

браузеры

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

---

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

---

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

**Основные источники:**

1. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Издательский центр "Академия", 2020. - 448 с.

2. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Академия, 2021. - 448с. — (СПО). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196378> дата обращения: 05.12.2022). — Текст: электронный.

3. Самыгин С.И. История: учебник / Самыгин С.И., Самыгин П.С., Шевелев В.Н. — Москва: КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — URL: <https://book.ru/book/943202> (дата обращения: 05.12.2022). — Текст: электронный.

4. Сёмин, В.П., История: учебное пособие / В.П. Сёмин, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва: КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10621-1. — URL: <https://book.ru/book/946253> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

1. Анисимова, С.В., История России новейшего времени: учебник / С.В. Анисимова, Н.А. Мухамедьярова. — Москва: Русайнс, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-466-01784-7. — URL: <https://book.ru/book/946997> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст: электронный.

2. Федоров В.А. История России с древнейших времен до наших дней: учебник / Федоров В.А., Моряков В.И., Щетинов Ю.А. — Москва: КноРус, 2018. — 536 с. — ISBN 978-5-406-06149-7. — URL: <https://book.ru/book/926705> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст: электронный.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

**Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

<b>Общая компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов</b>
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)	
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	подготовка ответов на вопросы, доклада
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	выполнение познавательных заданий
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	выполнение практической работы, подготовка ответов на вопросы, доклада, работа с картой
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	подготовка ответов на вопросы, доклада, выполнение познавательных заданий
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	выполнение практической работы, работа с источниками, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05,	Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада

ОК 06	в период Гражданской войны	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	выполнение практической работы, работа с историческими источниками, подготовка доклада
ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06	Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	подготовка ответов на вопросы, доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	выполнение практической работы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	выполнение практической работы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	выполнение практической работы, работа с историческими источниками, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.4. 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.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в	подготовка ответов на вопросы, доклада, выполнение познавательных заданий

	1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.4. 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.	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	выполнение практической работы, работа с исторической картой и историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	выполнение практической работы, работа с исторической картой и историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада

ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	выполнение практической работы, работа с исторической картой и историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	подготовка ответов на вопросы, доклада, выполнение заданий
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	выполнение практической работы, работа с исторической картой
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	выполнение практической работы, работа с исторической картой
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05,	Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада

ОК 06		
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	подготовка ответов на вопросы, доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации	
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	подготовка ответов на вопросы, доклада
ОК 02, ОК 04,	Тема 5.2. Современный мир. Глобальные	выполнение познавательных

ОК 05, ОК 06	проблемы человечества	заданий, подготовка доклада
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	подготовка ответов на вопросы
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	выполнение практической работы, работа с историческими источниками
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Профессионально-ориентированное содержание Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Особенности быта и хозяйства крестьян в годы Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг.	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Профессионально-ориентированное содержание Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Развитие сельского хозяйства в период нэпа. Наш край в 1920-1930-е гг.	подготовка ответов на вопросы, доклада
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Профессионально-ориентированное содержание Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы	
ОК 01, ОК 02,	Особенности организация работы в тылу,	выполнение познавательных

ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	обеспечение продовольствием армии в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.	заданий, подготовка доклада
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Профессионально-ориентированное содержание Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир	
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Развитие сельского хозяйства в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Профессионально-ориентированное содержание Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации	
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1, ПК 4.3	Достижения в аграрном секторе. Наш край в 1992-2022 гг.	выполнение познавательных заданий, подготовка доклада

## ОУП.06 Обществознание

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.06 Обществознание** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

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

**Задачи:**

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

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

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

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

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

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.06 Обществознание в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):



Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-человеку как субъекту 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;</li> <li>-экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импорт замещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>-системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>-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;</li> </ul>

	<p>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	<p>-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.</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <p>-особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</p> <p>-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;</p> <p>-сформированность навыков оценивания социальной</p>

		<p>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;</p> <p>-уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;</p> <p>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.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <p>-особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>-отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>-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</p>

	<p>учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  -давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	<p>развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;  -готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- 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</p>	<p>-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-</p>

	<p>достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>коммуникационных технологий в решении различных задач.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p>	<p>-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;</p> <p>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;</p> <p>-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</p>

	<p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>-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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>- готовность к гуманитарной и волонтерской</p>	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>-обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;</p> <p>-особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; -</p> <p>-глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>-перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>-особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>-особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>-значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;</p> <p>-экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>-роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p>

	<p>деятельности; патриотического воспитания: -сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); -способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	<p>-социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных 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, 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</p>
--	---	---

		<p>науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	--	--



		<p>суждения, мнения;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	--	---

		<p>действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	--	--

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>-расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ.</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>-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;</li> <li>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>-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;</li> <li>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;</li> <li>-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</li> </ul>

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>-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;</li> <li>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;</li> <li>-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</li> </ul>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы предмета</b>	<b>72</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>54</b>
в т.ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	22
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>18</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	18
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Консультация</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>-</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.06 Обществознание

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<b>Практическая работа 1.</b> Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Перспективы развития специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специалиста. Роль науки в решении глобальных проблем	1		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация		

	личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 2. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по направлению 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 3. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	



<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 05 ОК 06 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 4. <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 03 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 5. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Профессиональное образование в сфере 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Роль и значение непрерывности образования	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	

<b>Тема 2.3. Религия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05 ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.4. Искусство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 6. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Образ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в искусстве	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02 ОК 07
	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. Особенности разделения труда и специализации в сфере специальности		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 03
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации.		

<b>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</b>	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		ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 7. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 8. Спрос на труд и его факторы. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 03 ПК 4.1. ПК 4.3.
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 9. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Предпринимательская деятельность в сфере 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Основы менеджмента и маркетинга в сфере 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.5. Экономика и государство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 06 ОК 09 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 10. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного	1	

	сырья. Собственное производство как средство устойчивого развития государства		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	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		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 11. <b>Профессионально ориентированное содержание</b> Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.2. Семья в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 05 ОК 06
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 12. 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	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 4.3. Этнические общности и нации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05 ОК 06
	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		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 13. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 14. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная	2	

	политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5.2.</b> <b>Политическая культура общества и личности.</b> <b>Политический процесс и его участники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 04 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 15. Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Право в системе социальных норм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 05 ОК 09 <b>ПК 4.1.</b> <b>ПК 4.3.</b>
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и		





	<p>работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников</p> <p>Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<p>Практическая работа 18.</p> <p><b>Профессионально ориентированное содержание</b></p> <p>Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере 19.02.11</p> <p>Технология продуктов питания из растительного сырья.</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<p><b>Тема 6.4.</b></p> <p><b>Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 09</p>
	<p>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность</p> <p>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения.</p> <p>Способы защиты права на благоприятную окружающую среду</p> <p>Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	<p>Практическая работа 19.</p> <p>Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.</p>	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 6.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02

<b>Основы процессуального права</b>	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.		ОК 05 ОК 09
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 20. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «История», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд

Технические средства обучения и программное обеспечение:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

---

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

---

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник / А.Г. Важенин. - М., 2020.
2. Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум / А.Г. Важенин. - М., 2020.
3. Важенин, А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания / А.Г. Важенин. - М., 2020.

##### **Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

##### **Интернет-ресурсы**

1. [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» - информационно-правовой портал).
5. [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Защита практической работы
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	Защита практической работы
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Защита практической работы
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Защита практической работы

ОК 02 ОК 03 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Защита практической работы
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 01 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 2.4. Искусство	Защита практической работы
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Защита практической работы
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Защита практической работы
ОК 01 ОК 03 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 03 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 3.4. Предприятие в экономике. Итоговое занятие	Защита практической работы
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 06 ОК 09 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Защита практической работы
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		

ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Защита практической работы
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Защита практической работы
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 04 ОК 05 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Защита практической работы
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Защита практической работы
ОК 03 ОК 04 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Защита практической работы
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Защита практической работы
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 3.2 ПК 3.4	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Защита практической работы
ОК 02 ОК 05	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных,	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений

ОК 06	трудовых, образовательных правоотношений	
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Защита практической работы
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Защита практической работы
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Основы процессуального права	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Основы процессуального права. Итоговое занятие	Защита практической работы

индекс, название общеобразовательного предмета

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.07 Физика** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

### **Цели:**

-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.

### **Задачи:**

-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.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.07 Физика в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<p>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;</p> <p>-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 полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>-владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным</p>

	<p>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>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;</p> <p>-сформировать умения применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде, движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной;</p> <p>-владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и</p>
--	--	--

		закономерностей при анализе физических явлений и процессов
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b>          -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;  <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>  <b>в) работа с информацией:</b>          -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</p>	<p>-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</p>

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>личности</p> <p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям;</li> <li>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p><b>б) самоконтроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>-уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p><b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b></p>	<p>-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 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</p>
--	---	---

	<p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p>	<p>-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</p>

	<p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а)общение:</b></p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>-уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p>	<p>-сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>-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;</p> <p><b>В части гражданского воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p><b>патриотического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам,</li> </ul>	<p>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</p>
---	--	--



	<p>традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>-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;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике</p>	<p>-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;</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание</p>	<p>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи</p>	<p>-сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических</p>

<p>технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами</p>
---	---	---

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>98</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>76</b>
практические занятия	<b>8</b>
лабораторные занятия	<b>14</b>
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
теоретическое обучение	<b>10</b>
практические занятия	
лабораторные занятия	
<b>Самостоятельная работа</b>	
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.07 Физика

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Введение. Физика и методы научного познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 05
	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	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа.	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 1. Механика</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Основы кинематики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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	4	

	тела		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.2 Основы динамики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	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	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.3 Законы сохранения в механике</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1 Основы молекулярно - кинетической</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

<b>теории</b>	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 07 ПК 1.1.
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2 Основы термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	6	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
	<b>Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»</b>	2	
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01

Электрическое поле	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	-
	Практическая работа	-
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Решение задач с профессиональной направленностью	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
	<b>Тема 3.2 Законы постоянного тока</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>
	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	6
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа № 3 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2
	Лабораторная работа №4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2
	Практическая работа	-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
<b>Тема 3.3 Электрический ток в различных средах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	4

ОК 02  
ОК 03  
ОК 04  
ОК 05  
ОК 07  
**ПК 1.1.**

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	-
	Практическая работа	-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
<b>Тема 3.4 Магнитное поле</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	-
	Практическая работа	-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
	<b>Содержание учебного материала:</b>	
<b>Тема 3.5 Электромагнитная индукция</b>	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	2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа №5 Изучение явления электромагнитной индукции	2
	Практическая работа	-
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Решение задач с профессиональной направленностью	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
	<b>Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»</b>	2
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		<b>10</b>
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	



<b>Механические колебания и волны</b>	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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. Трансформаторы. 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. Применение электромагнитных волн	6	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Раздел 5. Оптика</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 5.1 Природа света</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1.
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа № 6 Определение показателя преломления стекла	2
	Практическая работа	-
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Решение задач с профессиональной направленностью	2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
<b>Тема 5.2</b> <b>Волновые свойства света</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	4
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа № 7 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2
	Практическая работа	-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
	<b>Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»</b>	2
<b>Тема 5.3</b> <b>Специальная теория относительности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	
	Лабораторная работа	-
	Практическая работа	-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-
<b>Раздел 6. Квантовая физика</b>		<b>10</b>
<b>Тема 6.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	

<b>Квантовая оптика</b>	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа	-		
	Практическая работа	-		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4		
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			-
<b>Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»</b>	2			
<b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>		<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
<b>Тема 7.1 Строение Солнечной системы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна	2		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа	-		
	Практическая работа	-		

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	<b>ПК 1.1.</b>
<b>Тема 7.2</b> Эволюция Вселенной	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Объем образовательной программы</b>		108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Физики», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием  
Оборудование учебного кабинета:

---

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;

---

шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

---

наглядные пособия: (плакаты с формулами, справочное пособие, учебники, лабораторный комплекс, сборники задач)

---

Технические средства обучения и программное обеспечение:

---

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;

---

экран; интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение

---

браузеры

---

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Указывается оборудование

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;

Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;

Блок питания регулируемый;

Гигрометр (психрометр);

Груз наборный;

Динамометр демонстрационный;

Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;

Метр демонстрационный;

Штатив демонстрационный физический;

Электроплитка;

Набор тел равной массы;

Сосуды сообщающиеся;

Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;

Набор демонстрационный по газовым законам;

Набор капилляров;

Комплект проводов;

Магнит дугообразный;

Магнит полосовой демонстрационный;

Трансформатор учебный;

Палочка стеклянная;

Палочка эбонитовая;

Прибор Ленца;

Трансформатор учебный;

Палочка стеклянная;

Палочка эбонитовая;

Прибор Ленца;

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### Основные источники:

1. Дмитриева В.Ф. Физика: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В.Ф. Дмитриева. - 5-е изд. - Москва: Академия, 2018. - 464 с.
2. Дмитриева В.Ф. Физика: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В.Ф. Дмитриева. - Москва: Академия, 2017. - 464 с.
3. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева. - Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.
4. Дмитриева В.Ф. Физика. Сборник задач: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В.Ф. Дмитриева. - Москва: Академия, 2017. - 256 с.
5. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева, О.В. Сава.- Издательский центр "Академия", 2021. - 160 с.
6. Дмитриева В.Ф. Физика: Лабораторный практикум: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / В.Ф. Дмитриева. - Москва: Академия, 2017. - 160 с.
7. Логвиненко О.В. Физика + eПриложение : учебник / Логвиненко О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 437 с. — ISBN 978-5-406-08888-3. — URL: <https://book.ru/book/941758> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.
8. Логвиненко О.В. Физика. Практикум : учебное пособие / Логвиненко О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 358 с. — ISBN 978-5-406-09966-7. — URL: <https://book.ru/book/944582> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.
9. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум / В.Ф. Дмитриева. - Москва: Академия, 2021. - 464 с.- (СПО).- URL:<https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=294470> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.
10. Трофимова Т.И. Физика от А до Я : справочник / Трофимова Т.И. — Москва : КноРус, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-406-09292-7. — URL: <https://book.ru/book/942835> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Пинский А.А. Физика: учеб. для сред. проф. образования / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурышевой. - Москва: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2004. - 560 с.
2. Прокофьев В.А., Дмитриева В.Ф. Физика: учебное пособие для техникумов. / В.А. Прокофьев, В.Ф. Дмитриева. - Москва: Высшая школа, 2003. - 415 с.
3. Дмитриева В.Ф., Прокофьев В.Л., Самойленко П.И. Основы физики: учебное пособие для студентов колледжей. / В.Ф. Дмитриева, В.Л. Прокофьев, П.И. Самойленко. - Москва: Высшая школа, 2001. - 446 с.
4. Иванов А.Е. Молекулярная физика и термодинамика. Том 1 : учебное пособие / Иванов А.Е. — Москва : Русайнс, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-4365-9493-4. — URL: <https://book.ru/book/944208> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.
5. Иванов А.Е. Молекулярная физика и термодинамика. Том 2 : учебное пособие / Иванов А.Е. — Москва : Русайнс, 2022. — 198 с. — ISBN 978-5-4365-9494-1. — URL: <https://book.ru/book/944209> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
ОК 03 ОК 05	Введение. Физика и методы научного познания	
<b>Раздел 1. Механика</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Тема 1.1 Основы кинематики Тема 1.2 Основы динамики Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Решение задач с профессиональной направленностью Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1.	Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории Тема 2.2 Основы термодинамики Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Тема 3.2 Законы постоянного тока Тема 3.3 Электрический ток в различных средах Тема 3.4 Магнитное поле Тема 3.5 Электромагнитная	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения

<b>ПК 1.1.</b>	индукция	устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Тема 4.1 Механические колебания и волны Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью
<b>Раздел 5. Оптика</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.1 Природа света Тема 5.2 Волновые свойства света Тема 5.3 Специальная теория относительности	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью
<b>Раздел 6. Квантовая физика</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Тема 6.1 Квантовая оптика Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью
<b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>		
ОК 01 ОК 02	Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Наблюдение за выполнением



<p>ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 <b>ПК 1.1.</b></p>	<p>Тема 7.2 Эволюция Вселенной</p>	<p>мотивационных заданий; Наблюдение за выполнением практической работы Результаты выполнения устных и письменных заданий Лабораторная работы Контрольные работы Решение разноуровневые заданий Фронтальный опрос Решение задач с профессиональной направленностью</p>
---	------------------------------------	--

## ОУП.08 Информатика

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.08 Информатика** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цели:**

-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.

**Задачи:**

-развитие мировоззрения: раскрытие роли информации и информационных процессов в природных, социальных и технических системах; понимание назначения информационного моделирования в научном познании мира; получение представления об основных трендах развития цифровых технологий, а также о социальных последствиях процесса информатизации и цифровизации общества;

-углубление теоретической подготовки: формирование знаний о научных основах передачи, обработки, поиска, защиты информации, об информационном и компьютерном моделировании;

-расширение технологической подготовки: освоение новых возможностей цифровых технологий, в том числе применительно к использованию в будущей профессиональной деятельности;

-приобретение опыта комплексного использования теоретических знаний (из области информатики и других предметов) и средств ИКТ в решении прикладных задач.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета  
ОУП.08 Информатика в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных;</li> <li>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;</li> <li>-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</li> <li>-уметь реализовать этапы решения задач на компьютере;</li> <li>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,</li> </ul>

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>-способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-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</li> </ul>

	<p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>-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;</p> <p>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>выбранной специализации;</p> <p>-иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>-понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>-уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>-владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p> <p>-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);</p> <p>-уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием</p>
--	---	---

		<p>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);</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</p> <p>-уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</p> <p>-уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</p> <p>-уметь использовать при решении задач свойства</p>
--	--	---

		<p>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;</p> <p>-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 многозначных 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;</p> <p>-владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>
<p>ПК4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>-осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать</p>	<p>-уметь работать в графических редакторах, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>-понимать и применять основные приемы эффективного использования систем автоматизированного проектирования;</p>



	соответствие результатов целям, -оценивать риски	-приобретать первоначальные представлений о компьютерной графике и работе 3D специалистов.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	-сформировать умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей; -владеть базовыми инструментами анализа данных и решения профессионально-ориентированных задач	-уметь решать нестандартные профессиональные задачи, с применением математических, естественнонаучных, социально-экономических и профессиональных знаний -владеть навыками применения новых научных принципов и методов исследования для решения профессиональных задач.

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	108
<b>Основное содержание</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	42
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>56</b>
теоретическое обучение	6
лабораторные и практические занятия	50
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	-
Консультация	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.08 Информатика

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и Лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием</b>			
<b>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 02</b>
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы.		
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.		
<b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 02</b>
	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.		
<b>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 02</b>
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных,		

	<p>форматы представления чисел.          Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.          Представление графических данных.          Представление звуковых данных.          Представление видеоданных.</p>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 1. Системы счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа одной системы счисления в другую.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1.
	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.		
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ПК 4.1
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 2 Поиск профессионально-ориентированной информации в сети Интернет.	<b>2</b>	
	Практическая работа 3. Цифровые сервисы государственных услуг.	<b>2</b>	
	Практическая работа 4. Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная		

<b>контента</b>	работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 5 . Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных.	2	
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	ОК 01 ОК 02 ПК 4.1
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи. Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).		
<b>Раздел 2. Использование программных систем и сервисов</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 02
	Текстовый документ, структура текстового документа. Текстовый процессор MS Word, создание текстового документа. Обработка информации в текстовых процессорах		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 6. Текстовый документ. Этапы создания текстового документа в MS Word.	2	
	Практическая работа 7. Структурные элементы документа. Редактирование текстового документа средствами MS Word.	2	
	Практическая работа 8. Форматирование текстового документа средствами MS Word.	2	
	Практическая работа 9. Встроенные объекты (диаграммы, таблицы, формулы, картинки )	2	
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	8	ОК 02 ПК 4.3
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 10. Оформление документа соответствии с требованиями ГОСТ.	2	
	Практическая работа 11. Создание комплексного профессионального	2	

	ориентированного документа.		
	Практическая работа 12.Формирование проекта счет-фактуры.	2	
	Практическая работа 13. Формирование технической документации по экспертиза товара с применением требований ГОСТ.	2	
<b>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 02
	Компьютерная графика. Виды компьютерной графики . Компьютерные графические среды. Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp).		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 14. Графическая компьютерная среда Gimp. Инструменты создания графических объектов 2D.	2	
	Практическая работа 15.Редактирование и форматирование графических объектов в Gimp.	2	
<b>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	8	ОК 02 ПК 4.3
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 16. Работа со слоями.	2	
	Практическая работа 17. Работа с профессионально-ориентированным текстом в графическом редакторе Gimp.	2	
	Практическая работа 18. Gimp и Web – дизайн.	2	
	Практическая работа 19. Работа с контурами и фильтрами в Gimp.	2	
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	6	ОК 02 ПК 4.3
	Мультимедийные презентации. Этапы создания мультимедийных презентаций. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 20.Мультимедийная презентация. Этапы создания презентации в MS PowerPoint.	2	
	Практическая работа 21. Управляющие элементы. Гиперссылки. Сортировщик слайдов.	2	
	Практическая работа 22. Форматирование презентации. Переход. Анимация.	2	
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	4	ОК 02

<b>Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		ПК 4.3
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 23. Внедрение звукового файла. Настройка и воспроизведение.	2	
	Практическая работа 24. Внедрение видеофайла, монтаж настройка воспроизведение.	2	
<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 25. Создание веб-документа. Оформление веб-страницы.	2	
<b>Раздел 3. Информационное моделирование</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья</b>	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
<b>Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	ОК 02 ПК 4.1
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 26. Построение дерева решений.	2	
<b>Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ПК 4.1
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Python)		
<b>Тема 3.5 Анализ алгоритмов в профессиональной области</b>	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Практическая работа 27. Решение линейных задач	2	
	Практическая работа 28. Решение задач ветвления.	2	
	Практическая работа 29. Оператор выбора.	2	
<b>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 30. Этапы создания базы данных Объекты базы данных. Режим конструктора. Создание таблиц в MS Access.	2	
	Практическая работа 31. Поля и их свойства. Записи и работа с ними.	2	
	Практическая работа 32. Создание запросов (на выборку, с параметрами, итоговых).	2	
	Практическая работа 33. Создание однотоабличных форм. Создание кнопочных форм.	2	
	Практическая работа 34. Многотабличная база данных. Схема данных.	2	
	Практическая работа 35. Создание отчетов в режиме конструктора для многотабличной базы данных	2	
<b>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 36. Назначение и интерфейс MS Excel.		
	Практическая работа 37. Создание электронной таблицы. Типы данных и работа с ними.		
<b>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 38. Относительный и абсолютный адрес.		
	Практическая работа 39. Формулы и функции в электронных таблицах.		
	Практическая работа 40. Встроенные функции и их использование.		



<b>Тема 3.9.</b> <b>Визуализация данных в электронных таблицах</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ПК 4.3
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 41. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	<b>2</b>	
	Практическая работа 42. Форматирование электронной таблицы, пользовательский формат.	<b>2</b>	
	Практическая работа 43 Сортировка. Фильтрация. Условное форматирование.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.10.</b> <b>Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ПК 4.3
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 44 Создание диаграмм. Мастер диаграмм.	<b>2</b>	
	Практическая работа 45. Решение профессионально-ориентированной задачи «Торговый зал».	<b>2</b>	
	Практическая работа 46. Решение профессионально-ориентированной задачи «Питомник».	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Консультации</b>		<b>-</b>	
<b>Объём образовательной программы</b>		<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет информатики, оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

---

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия.

---

Технические средства обучения и программное обеспечение:

---

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;  
лицензионное программное обеспечение, сеть (локальная и глобальная с Интернетом)

---

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

---

---

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

---

---

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

###### Основные источники:

1. Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476345> (дата обращения: 09.10.2022).

2. Молочков В. Создание сайтов на на Tilda. Самоучитель. — СПб.: БХВ, 2022. — 347 с.

3. Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова — 1-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2021. — 272 с.- (СПО).- URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=227485> (дата обращения: 25.09.2022). — Текст : электронный.

4. Цветкова М.С. Информатика: учебник /М.С. Цветкова. - 4 -е изд. - Москва: Академия, 2018. - 352 с.

###### Дополнительные источники:

1. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](http://resh.edu.ru))  
2. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

3. Анализ данных - Яндекс Практикум

4. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

5. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.
6. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.
7. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с.
8. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
9. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
10. Информатика 10 класс - Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
11. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
12. Информатика 11 класс - Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
14. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор
15. Прохорский, Г. В., Информатика. Практикум : учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2022. — 262 с. — ISBN 978-5-406-09305-4. — URL:<https://book.ru/book/942844> (дата обращения: 10.01.2023). — Текст : электронный
16. Угринович, Н. Д., Информатика : учебник / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 377 с. — ISBN 978-5-406-09590-4. — URL:<https://book.ru/book/943211> (дата обращения: 10.01.2023). — Текст : электронный.
17. Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-406-07320-9. — URL:<https://book.ru/book/932058> (дата обращения: 10.01.2023). — Текст : электронный.
18. Урок цифры
19. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
20. Я класс

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Работа в команде
	Тема 1.9 Информационная безопасность	Сообщение по теме «Антивирусы и их классификация»
	Тема 3.5 Анализ алгоритмов в профессиональной области	Выполнение практических работ
ОК 02	Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Фронтальный опрос «Основные понятия Информатики»
	Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Самостоятельная работа «Аппаратно-программное обеспечение»
	Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	Опрос по теме «Моделирование. Этапы моделирования»
	Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Решение задач
	Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Работа в группах «Подготовка выступления по теме «Локальная сеть её свойства».
	Тема 1.9 Информационная безопасность	Сообщение по теме «Антивирусы и их классификация»
ОК 01	Тема 1.7 Службы Интернета	Выполнение практических работ
	Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	Выполнение практической работы
	Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов	Тестирование
	Тема 3.4 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Выполнение практических работ
ОК 02	Тема 1.2 Обработка информации в текстовых процессорах	Составление конспекта ФЗ «Об информационных технологиях и защите информации»
	Тема 1.4 Кодирование	Выполнение практической

	информации. Системы счисления	работы
	Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Выполнение практических работ
	Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Тестирование Выполнение практических работ
	Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	Выполнение практических работ
	Тема 2.4 Технологии обработки графических объектов	Выполнение практических работ
	Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде презентаций	Тестирование Выполнение практических заданий
	Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Выполнение практических работ
	Тема 2.7 Гипертекстовое представление информации	Выполнение практической работы
	Тема 3.3 Математические модели в профессиональной области	Выполнение практической работы
	Тема 1.7 Службы Интернета	Выполнение практических работ
	Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	Выполнение практических работ
	Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов	Выполнение практических работ
	Тема 3.6 Базы данных как модель предметной области	Заполнение таблицы по теме «База данных ИПС Гарант» Выполнение практических работ
	Тема 3.7 Технологии обработки информации в электронных таблицах	Тестирование Выполнение практических работ
	Тема 3.8 Формулы и функции в электронных таблицах	Выполнение практических заданий
	Тема 3.9 Визуализация данных в электронных таблицах	Выполнение практических работ
	Тема 3.10 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнение практических работ
ОК 01, ОК 02, ПК 4.1, ПК 4.3		Дифференцированный зачет

## ОУП.09 Физическая культура

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.09 Физическая культура** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** 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.

#### **Задачи:**

-получение знаний о методах и средствах физической культуры; истории развития физической культуры и спорта и современных представлений о них; роли физической культуры и спорта в формировании гармонично развитой личности;

-овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль знаний о физической культуре в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе формирования здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

-воспитание потребности и убежденности в необходимости занятий спортивно-оздоровительной деятельностью; бережном отношении к собственному здоровью; активном неприятии вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

-использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения на занятиях физической культурой и спортом.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.09 Физическая культура в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>

	<p>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение</p>	<p>-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);</p> <p>-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой</p>



	<p>в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>работоспособности</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p><b>В части физического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>-потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>-активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>а) <b>самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям;</li> <li>-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> </ul>	<p>-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);</p> <p>-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>-владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-</p>

	<p>-оценивать приобретенный опыт;</p> <p>-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p>	<p>прикладной сфере;</p> <p>-иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>-знать требования нормативных технических документов в торговле</p> <p>-осуществлять сохранность качественных и количественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения</p>	<p>-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);</p> <p>-уметь применять приобретенные физические качества при подготовке рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> <p>-владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, необходимыми при осуществлении торгового дела;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности с целью профилактики профессиональных заболеваний.</p>

### 1.3. Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>96</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>74</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	66
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>22</b>
теоретическое обучение	4
практические занятия	18
лабораторные занятия	-
<b>Консультация</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет</b>	<b>-</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.09 Физическая культура

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов прикладной модуль (при наличии))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		<b>12</b>	
<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.3</b> Современные	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	сохранения здоровья ( <i>дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i> ) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.4</b> Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля. Физические качества, средства их совершенствования	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.5</b> Физическая культура в режиме трудового дня	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.1.
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.6</b> Профессионально-прикладная физическая	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.1.
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности;	2	

подготовка	определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>	<b>84</b>	
<b>Методико-практические занятия</b>		<b>18</b>	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК 4.1.</b>
	Методика составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения, упражнений различной функциональной направленности		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	1	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК 4.1.</b>
	Методика составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО», проведение комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК 4.1.</b>
	Самоконтроль и методы оценки умственной и физической работоспособности		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической	2	

работоспособности	работоспособности		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК 4.1.</b>
	Самоконтроль и методы оценки умственной и физической работоспособности		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	1	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.5</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК 4.1.</b>
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики первой группы профессий	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики второй группы профессий	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики третьей группы профессий	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики четвертой группы профессий	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		

<b>Основное содержание</b>		<b>66</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>			
<b>Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Современные оздоровительные системы физического воспитания ориентированные на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности	2	
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на развитие основных физических качеств	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-	
<b>2.7. Гимнастика</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.7 (1)</b> Основная гимнастика (обязательная часть)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения, строевые приёмы. Прикладные упражнения. Общеразвивающие упражнения без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.	2	
	Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-	
<b>Тема 2.7 (3)</b> Акробатика	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях акробатикой. Акробатические элементы.		



(по выбору)	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».		2	
	Совершенствование акробатических элементов		2	
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		2	
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д) - Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-		
<b>Тема 2.7 (4)</b> Аэробика (по выбору)	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Базовые, основные и модифицированные шаги аэробики, прыжки, передвижения, танцевальные движения в оздоровительной аэробике.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		2	
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		2	
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-		
<b>Тема 2.7 (5)</b> Атлетическая	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях атлетической гимнастикой. Упражнения			

гимнастика (по выбору)	атлетической гимнастики для различных групп мышц с использованием собственного веса, со свободными весами и с использованием тренажеров		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.	2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>2.8 Спортивные игры</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 2.8 (1)</b> Футбол	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях футболом. Техника и тактика игры в защите и нападении. Техника и тактика вратаря.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	2	
	Совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	2	
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника	2	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.8 (2)</b> Баскетбол	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Техника и тактика игры в защите и нападении.		

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте, с отскоком от пола; ведение мяча на месте; бросок мяча	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча двумя и одной рукой в движении; ведение мяча в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; бросок после ловли и после ведения мяча	2	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.8 (3)</b> Волейбол	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Техника и тактика игры в защите и нападении.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, прием мяча снизу двумя руками	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: подача, нападающий удар, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: одиночное и групповое блокирование, прием мяча одной рукой в падении	2	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08

Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях шашками. Освоение и совершенствование игры	2	
	Техника безопасности на занятиях шахматами. Освоение и совершенствование игры	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>2.9 Легкая атлетика</b>		<b>16</b>	
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; прыжок в длину; метание гранаты		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	1	
	Совершенствование техники спринтерского бега	1	
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)))	2	
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	2	
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	2	
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры с элементами легкой атлетики.	2	
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

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

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

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

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

##### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №6 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой, сетка волейбольная, мяч волейбольный.

##### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, скакалка гимнастическая.

##### **Легкая атлетика**

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

Стадион с беговой дорожкой 400 м, сектор для прыжков в длину с разбега, эстафетные палочки.

##### **Общефизическая подготовка**

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

##### **Оборудование для проведения соревнований**

весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

##### **Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

##### **Открытые спортивные площадки:**

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы необходимо иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

##### Основные источники:

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В.И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с. <https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah>
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

##### Дополнительные источники:

1. Министерство спорта Российской Федерации. Развитие самбо до 2024 года <https://xn--b1atfbladk.xn--p1ai/page361/projects/page36>
2. «Программа развития самбо в Российской Федерации до 2024 года» (приказ Минспорта России № 427 от 12 мая 2017 года)
3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
4. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
5. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
6. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
7. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
8. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикарчукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
9. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
10. Решетников Н.В. Физическая культура: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - Москва: Академия, 2022. - 152 с.
11. Барчуков, И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта : учебник / Барчуков И.С. — Москва : КноРус, 2021. — 366 с. — ISBN 978-5-406-02452-2. — URL: <https://book.ru/book/936107> (дата обращения: 07.06.2021). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений
<b>Раздел № 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>		
<b>Методико-практические занятия</b>		
ОК 01	<b>Профессионально-</b>	Составить и провести комплекс

ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	<b>ориентированное содержание</b> Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	физических упражнений для различных форм организации занятий физической культурой
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Составление плана проведения самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Составление карты самоконтроля
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач
ОК 01 ОК 04 ОК 08 <b>ПК 4.1.</b>	Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Составление и проведение комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>		
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	Проверка знаний техники безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, различных комплексов ОРУ без предмета и с предметом
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Тема 2.7 (3) Акробатика	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться)



OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.7 (4) Аэробика	Составление комплексов для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика	Выполнение упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.8 (1) Футбол	Проверка знаний техники безопасности на занятиях футболом. Освоение и выполнение техники приёмов игры. Правила игры и методика судейства.
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.8 (2) Баскетбол	Проверка знаний техники безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и выполнение техники приёмов игры. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.8 (3) Волейбол	Проверка знаний техники безопасности на занятиях волейболом. Освоение и выполнение техники приёмов игры. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности (шахматы)	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры в шахматы. Развитие физических способностей средствами игры
OK 01 OK 04 OK 08	Тема 2.9 Лёгкая атлетика	Проверка знаний техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега на короткие и длинные дистанции, прыжков в длину и высоту, метание гранаты

## ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

**Задачи:**

-вырабатывать у обучающихся способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

-формировать ценности, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

-формировать активную жизненную позицию, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

-формировать знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Таблица 1

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части <i>трудового</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;</li> <li>-готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;</li> <li>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;</li> <li>-определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знать основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li> <li>-формировать представления о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;</li> <li>-знать задачи и основные принципы организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций,</li> <li>-знать права и обязанности гражданина в этой области, в области гражданской обороны;</li> <li>-знать о действиях по сигналам гражданской обороны.</li> </ul>

	<p>способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;</p> <p>-планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>-владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;</p> <p>-осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;</p> <p>-анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев;</p> <p>-раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;</p> <p>-критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;</p> <p>-характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;</p> <p>-использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области</p>	
--	--	--

	<p>безопасности жизнедеятельности;  -переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь.</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области <i>ценности научного познания</i>:  -сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;  -понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;  -способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях).  Овладение универсальными учебными познавательными действиями, работа с информацией:  -владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;  -создавать информационные блоки в различных форматах с учётом характера решаемой учебной задачи, самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;  -оценивать достоверность, легитимность</p>	<p>-формировать представления о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли Вооружённых Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства;  -формировать представления о военной службе, знания об элементах начальной военной подготовки и требования безопасности при обращении со стрелковым оружием;  -формировать представления о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;  -формировать представления о современном общевойсковом бое, понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;  -формировать необходимый уровень военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.</p>

	<p>информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>-владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;</p> <p>-использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области <i>духовно-нравственного воспитания</i>:</p> <p>-осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства;</p> <p>-сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;</p> <p>-личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;</p> <p>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;</p> <p>-ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>-ставить и формулировать собственные задачи в</p>	<p>-формировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>-формировать 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 ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>-формировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте;</p> <p>-знать правила безопасного поведения на транспорте;</p> <p>-уметь применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <p>-знать о способах безопасного поведения в природной среде;</p> <p>-уметь применять их на практике;</p>

	<p>образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;</li> <li>-делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение;</li> <li>-оценивать приобретённый опыт;</li> <li>-расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей;</li> <li>-повышать образовательный и культурный уровень.</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении;</li> <li>-вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;</li> <li>-использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера;</li> <li>-формировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь;</li> <li>-распознавать вербальные и невербальные средства общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знать основы пожарной безопасности;</li> <li>-уметь применять их на практике для предупреждения пожаров;</li> <li>-знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде;</li> <li>-знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.</li> </ul>

	<p>-понимать значение социальных знаков;  -определять признаки деструктивного общения;  -владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций;  -аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p> <p>б) совместная деятельность:  -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;  -ставить цели и организовывать совместную деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);  -оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;  -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях;  -предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.  Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>в) принятие себя и других людей:  -принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;  -принимать мотивы и аргументы других людей</p>	
--	---	--



	при анализе и оценке образовательной ситуации; -признавать право на ошибку свою и чужую.	
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	<p>В части <i>гражданского</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;</li> <li>-уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;</li> <li>-сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;</li> <li>-готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>-готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;</li> <li>-готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;</li> </ul> <p>В части <i>патриотического</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть основами медицинских знаний, приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья;</li> <li>-формировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам;</li> <li>-знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера;</li> <li>-уметь применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи.</li> </ul>

	<p>защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;</p> <p>-ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;</p> <p>-сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области <i>экологического</i> воспитания:</p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;</p> <p>-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;</p> <p>-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;</p> <p>-расширение представлений о деятельности экологической направленности.</p>	<p>-знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>-формировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</p> <p>-знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</p> <p>-уметь применять их на практике;</p> <p>-уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.</p>

	<p>В области <i>эстетического</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;</li> <li>-понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;</li> </ul>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В части <i>физического</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;</li> <li>-знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;</li> <li>-потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;</li> <li>-осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями, самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;</li> <li>-брать ответственность за своё решение;</li> <li>-оценивать приобретённый опыт;</li> <li>-расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей;</li> <li>-повышать образовательный и культурный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма;</li> <li>-понимать роль государства в противодействии терроризму;</li> <li>-уметь различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им;</li> <li>-знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.</li> </ul>

	уровень.	
ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>В части <i>трудового</i> воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;</li> <li>-готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;</li> <li>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формировать у обучающихся активную жизненную позицию, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;</li> <li>-формировать понимание существующих проблем безопасности и способности построения модели индивидуального и группового безопасного поведения в повседневной жизни;</li> <li>-совершенствовать опыт применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования.</li> </ul>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>68</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>63</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	43
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>5</b>
теоретическое обучение	1
практические занятия	4
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.10 Основы безопасности и защиты Родины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов прикладной модуль (при наличии))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
<b>Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 1.1</b> Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Россия в современном мире, оборона как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности; роль Вооружённых Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 1.2</b> Государственная и общественная безопасность. Роль личности, общества и государства в	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; <b>ПК 4.3.</b>	
	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций			

предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	(РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 1. Изучение и отработка моделей поведения специалиста в области производства продуктов питания при ЧС на производственном участке <i>(профессионально-ориентированное содержание)</i>	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 2 «Основы военной подготовки»</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.	1	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 2.2</b> Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа № 2. Выполнение строевых приёмов без оружия	1	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>			
<b>Тема 2.3</b> Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность	1	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08

	прицеливания		
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.4</b> Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-12, пистолет Ярыгина, пистолет Лебедева). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	-	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 3. Выполнение нормативов неполной разборки и сборки автомата Калашникова	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.5</b> Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) - эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	История возникновения и развития робототехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (далее - БПЛА). Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.6</b> Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	История возникновения и развития радиосвязи; радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.7</b> Свойства	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 06;



местности и их применение в военном деле (военная топография)	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	1	ОК 07; ОК 08
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Тема 2.8</b> Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий убежищ инженерная подготовка)	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Тема 2.9</b> Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные центры (тактическая подготовка)	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры.	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Тема 2.10</b> Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения, его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия.	-	

	Зажигательное оружие и способы защиты от него.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 4. Выполнение норматива по надеванию противогаза (респиратора), общевойскового защитного комплекта	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.11</b> Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей "красной", "желтой" и "зеленой" зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 5. Оказание первой помощи при различных условиях на поле боя.	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 3.1</b> Современные представления о культуре безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий "опасная ситуация", "чрезвычайная ситуация". Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности.	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2</b> Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение»; влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие;		

подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	действия, позволяющие предвидеть опасность; действия, позволяющие избежать опасности; действия в опасной и чрезвычайной ситуациях; риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности; риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.		ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 6. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте технолога ( <i>профессионально-ориентированное содержание</i> )	1	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-	
<b>Модуль № 4 «Безопасность в быту»</b>		<b>6</b>	
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя; правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
Практическая работа №7. Изучение порядка действий при возникновении опасности в различных бытовых ситуациях.		1	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		-	
Тема 4.2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Предупреждение бытовых травм; правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое), первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги, первая помощь при ожогах	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
Лабораторная работа		-	

	Практическая работа № 8. Изучение порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.3</b> Безопасное поведение в местах общего пользования	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения; правила безопасного поведения в ситуации аварии на коммунальной системе. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 5 «Безопасность на транспорте»</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1</b> Безопасность дорожного движения	<b>Содержание учебного материала</b>		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5.2</b> Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством		

	участников)		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 9. Изучение порядка действий при дорожно-транспортных происшествиях	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5.3</b> Безопасное поведение на разных видах транспорта	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций. Основные источники опасности на водном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации.	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 10. Изучение правил безопасного поведения на разных видах транспорта	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 6 «Безопасность в общественных местах»</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1</b> Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминогенные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия:</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		

<b>Тема 6.2</b> Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминогенные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребёнок; взрослый; пожилой человек, человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 11. Изучение приёмов самообороны при нападении в подъезде, в лифте, на улице	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 6.3</b> Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (медицинские и образовательные организации, культурные, торгово-развлекательные учреждения и другие). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта.	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 12. Изучение мер безопасности и порядка действий при пожаре и угрозе обрушения зданий	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Модуль № 7 «Безопасность в природной среде»</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 7.1</b> Безопасность в природной среде. Экологическая грамотность и разумное природопользование	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 07; ОК 08
	Отдых на природе, источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации	1	

	(компас, GPS).Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.2</b> Выживание в автономных условиях	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условия. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.	1	ОК 02; ОК 07; ОК 08
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.3</b> Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды.	1	ОК 02; ОК 07; ОК 08
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.4</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и	1	ОК 02; ОК 07; ОК 08

вулканов, оползни, сели, камнепады	процессами		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.5</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 07; ОК 08
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.6</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 07; ОК 08
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 8.1</b> Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	



	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 8.2</b> Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации, национальный календарь профилактических прививок вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 8.3</b> Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и другие)	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 13. Изучение правил и приёмов оказания первой помощи при неотложных состояниях.	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 8.4</b> Психическое здоровье и психическое благополучие	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления	2	

	психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств. Помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 8.5</b> Первая помощь пострадавшему	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ПК 4.3.
	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия по оказанию первой помощи. Алгоритм первой помощи; оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; "сложные" кровотечения. Первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи.	-	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 14.Изучение приёмов оказания первой помощи в сложных случаях травмирования при осуществлении процесса производства продуктов питания из растительного сырья ( <i>профессионально-ориентированное содержание</i> ).	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 9 «Безопасность в социуме»</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 9.1</b> Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности; коллектив как социальная группа.	2	

	Психологические закономерности в группе.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 9.2</b> Конфликты и способы их разрешения	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении, конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта; ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.	-	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 15. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 9.3</b> Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Способы психологического воздействия; Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 16 Анализ конструктивных и деструктивных способов психологического воздействия	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 9.4</b> Психологические	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03; ОК 04;

механизмы воздействия на большие группы людей	Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	2	ОК 06; ОК 07
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль № 10 « Безопасность в информационном пространстве»</b>		<b>6</b>	
Тема 10.1 Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг. Правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
Тема 10.2 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Интернете как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Интернете, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, "воронки вовлечения". Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	

	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 10.3</b> Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. "Информационный пузырь", манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие "фейк", цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве.	-	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 17. Изучение способов правового регулирования и защиты прав граждан в цифровом пространстве.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Модуль №11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 11.1</b> Экстремизм, терроризм как угроза устойчивого развития общества	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 11.2</b> Правила безопасного поведения при угрозе и совершении	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или в случае		

террористического акта	террористического акта, проведении контртеррористической операции		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа № 18. Изучение и отработка моделей поведения при захвате в качестве заложника	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 11.3</b> Противодействие экстремизму и терроризму	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «ОБЗР», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- 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», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- 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 индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова.

##### **Технические средства обучения и программное обеспечение:**

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер, звуковые колонки;
- экран;
- лицензионное программное обеспечение;
- браузеры .

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### **Основные источники:**

1. *Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности учебник для средн.проф образ.- Москва: Академия, 2021. - 368с.
2. *Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности учебник для средн.проф образ. [Электронный ресурс]: Москва: Академия, 2021.—368 с. - СПО
3. *Микрюков, В. Ю.,* Основы безопасности жизнедеятельности + Приложение : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2024. — 290 с. — ISBN 978-5-406-12668-4. — URL: <https://book.ru/book/953111> (дата обращения: 07.02.2024). — Текст : электронный.

###### **Дополнительные источники:**

1. Обеспечение жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций : учебное пособие / И. В. Свитнев, Н. В. Зрянина, Д. Г. Колесов [и др.] ; под ред. И. В. Свитнева, Н. В. Зряниной, Д. Г. Колесова, Е. А. Харитоновой. — Москва :КноРус, 2024. — 189 с. — ISBN 978-5-406-12688-2. — URL: <https://book.ru/book/952054> (дата обращения: 07.02.2024). — Текст : электронный.

2. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> (дата обращения: 07.02.2024). — Текст : электронный.

3. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва :КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — URL: <https://book.ru/book/948607> (дата обращения: 07.02.2024). — Текст : электронный.

4. Обеспечение жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций : учебное пособие / И. В. Свитнев, Н. В. Зрянина, Д. Г. Колесов [и др.] ; под ред. И. В. Свитнева, Н. В. Зряниной, Д. Г. Колесова, Е. А. Харитоновой. — Москва :КноРус, 2024. — 189 с. — ISBN 978-5-406-12688-2. — URL: <https://book.ru/book/952054> (дата обращения: 07.02.2024). — Текст: электронный.

#### Интернет ресурсы:

<http://www.kremlin.ru/> Стратегия национальной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 2 июля 2021 г. № 400

<http://mil.ru> — официальный сайт Министерства обороны Российской Федерации.

[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) — официальный сайт МЧС России.

<http://www.ruor.org> — сайт Российского союза спасателей.

<http://www.school-obz.org> — сайт журнала МЧС России «Основы безопасности жизнедеятельности».

<http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь

<http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

<http://www.mzsrff.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)

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

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

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

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



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Модуль №1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</b>		
ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 1.1</b> Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; <b>ПК 4.3.</b>	<b>Тема 1.2</b> Государственная и общественная безопасность. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Выполнение практической работы: «Изучение и отработка моделей поведения мастера отделочных строительных и декоративных работ при ЧС на производственном участке».
<b>Модуль №2 «Основы военной подготовки»</b>		
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.1</b> Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	Фронтальный опрос
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.2</b> Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	Оценивание выполнения строевых приемов
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.3</b> Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	Тест
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.4</b> Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	Сдача нормативов неполной разборки и сборки автомата Калашникова
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.5</b> Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) - эффективное	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик БПЛА

	средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.6</b> Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы технических характеристик радиостанций
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.7</b> Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	Фронтальный опрос Заполнение таблицы (расчёты маршрута движения взвода с помощью курвиметра)
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.8</b> Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий убежищ инженерная подготовка)	Фронтальный опрос
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.9</b> Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные центры (тактическая подготовка)	Подготовка и представление устных сообщений с презентацией
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.10</b> Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	Сдача норматива по надеванию противогаза (респиратора)
ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 2.11</b> Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина)	Выполнение практической работы: «Оказание первой помощи при различных условиях на поле боя»
<b>Модуль №3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»</b>		
ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07	<b>Тема3.1</b> Современные представления о культуре безопасности	Разработка глоссария.
ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; <b>ПК 4.3.</b>	<b>Тема3.2</b> Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Выполнение практической работы: «Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте мастера отделочных строительных и декоративных работ»
<b>Модуль №4 «Безопасность в быту»</b>		
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08	<b>Тема 4.1</b> Источники опасности в быту. Профилактика и первая	Фронтальный опрос. Выполнение практической работы: «Изучение порядка действий при

	помощь при отравлениях	возникновении опасности в различных бытовых ситуациях»
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08	<b>Тема 4.2</b> Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	Фронтальный опрос. Выполнение практической работы: «Изучение порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения»
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08	<b>Тема 4.3</b> Безопасное поведение в местах общего пользования	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
<b>Модуль №5 «Безопасность на транспорте»</b>		
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 5.1</b> Безопасность дорожного движения	Разработка глоссария
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 5.2</b> Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Выполнение практической работы: «Изучение порядка действий при дорожно-транспортных происшествиях»
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 5.3</b> Безопасное поведение на разных видах транспорта	Выполнение практической работы: «Изучение правил безопасного поведения на разных видах транспорта»
<b>Модуль №6 «Безопасность в общественных местах»</b>		
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 6.1</b> Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	Фронтальный опрос Решение ситуационных задач
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 6.2</b> Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Выполнение практической работы: «Изучение приёмов самообороны при нападении в подъезде, в лифте, на улице»
ОК 02; ОК 04; ОК 07	<b>Тема 6.3</b> Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	Выполнение практической работы: «Изучение порядка действий при дорожно-транспортных происшествиях Изучение мер безопасности и порядка действий при пожаре и угрозе обрушения зданий»
<b>Модуль №7 «Безопасность в природной среде»</b>		
ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.1</b> Безопасность в природной среде. Экологическая грамотность и разумное природопользование	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.2</b> Выживание в автономных условиях	Составление памятки: «Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении»

ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.3</b> Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	Составление памятки: «Правила поведения в в природных чрезвычайных ситуациях»
ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.4</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	Фронтальный опрос
ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.5</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	Фронтальный опрос
ОК 02; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 7.6</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	Подготовка и представление устного сообщения «Опасные метеорологические явления и процессы»
<b>Модуль №8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b>		
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 8.1</b> Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	Подготовка и представление презентации на выбор: «Здоровье и здоровый образ жизни» «Человек должен жить долго» «Основы рационального питания» «Физическая активность. Закаливание»
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 8.2</b> Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	Фронтальный опрос. Составление таблицы: «Классификация инфекционных болезней»
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 8.3</b> Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Фронтальный опрос Выполнение практической работы: «Изучение правил и приёмов оказания первой помощи при неотложных состояниях»
ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08	<b>Тема 8.4</b> Психическое здоровье и психическое благополучие	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции. Составление таблицы : «Основные характеристики психического здоровья и психического благополучного человека»
ОК 02; ОК 04;	<b>Тема 8.5</b> Первая помощь	Выполнение практической работы:

<b>ПК 4.3.</b>	пострадавшему	«Изучение приёмов оказания первой помощи в сложных случаях травмирования при производстве отделочных строительных и декоративных работ»
<b>Модуль №9 «Безопасность в социуме»</b>		
ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 9.1</b> Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции.
ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 9.2</b> Конфликты и способы их разрешения	Написание эссе
ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 9.3</b> Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции.
ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 9.4</b> Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Решение ситуационных задач
<b>Модуль №10 «Безопасность в информационном пространстве»</b>		
ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06	<b>Тема 10.1</b> Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	Фронтальный опрос
ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06	<b>Тема 10.2</b> Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции.
ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06	<b>Тема 10.3</b> Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции.
<b>Модуль №11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b>		
ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 11.1</b> Экстремизм, терроризм как угроза устойчивого развития общества	Фронтальный опрос Составить глоссарий
ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 11.2</b> Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Составление памятки «Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта»
ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07	<b>Тема 11.3</b> Противодействие экстремизму и терроризму	Подготовка и представление устных сообщений по теме занятия

## ОУП.11 География

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.11 География** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях.

**Задачи:**

-овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлении; 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.

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения географии;

-бережного отношения к окружающей природной среде;

-использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний 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 н условиях стремительного развития международного туризма и отдыха деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета  
ОУП.11 География в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность активной деятельности к технологичной и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, овладение универсальными учебными познавательными действиями;</li> </ul> <p>базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основание для сравнения классификации и обобщения;</li> <li>-определять цель деятельности задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> </ul> <p>Базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности навыками решения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, её участие в решении важнейших проблем человечества; приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>-освоите применять знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понять и концепции устойчивого развития зелёной энергии глобализации и проблем народа населения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положений и взаиморасположение объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>-сформировать системы комплексных социально-ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещение населения и хозяйства; различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов процессов и</li> </ul>

	<p>-выявляйте причинно-следственной связи и актуализировать задачу выдвигать гипотезу её решение находить аргументы для доказательства своих утверждений задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность прогнозировать изменения в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способствовать их использованию в познавательной и социальной практике.</p>	<p>явлений устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями между природными условиями и размещением населения между природными условиями и природный ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйство стран формулировать и обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>-владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий уметь применять социально-экономические понятия для решения учебных и практика ориентированных задач;</p> <p>-сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества а природных и социально-экономических аспектов экологических проблем описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества проводить примеры взаимосвязи глобальных проблем приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p>
<p>ОК 02 Использовать современное средство поиска анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующая современному уровню развития науки и общественной практики основанного на диалоге культур способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познанием мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными</p>	<p>-применять знания о размещении основных географических объектов и территориальные организации природы и общества понятие и концепция устройств устойчивого развития зеленой энергетики глобализации проблем народонаселения; выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположение объектов в пространстве, описывать положение и взаиморасположение географических объектов пространстве;</p> <p>-сформировать умение проводить наблюдение за отдельными географическими объектами процессами и явлениями их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов, определять цели</p>



	<p>познавательными действиями:          работа с информацией:          -владеть навыками получения информации из источников разных типов самостоятельно осуществлять поиск анализ систематизацию и интерпретацию информация различного вида и форм представления;          -создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории выбирать оптимальную форму представления и визуализации;          -оценивать достоверность легитимность информации её соответствие правовым и морально-этическим нормам;          - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных коммуникативных и организационных задач с соблюдением требования экономики техники безопасности гигиены ресурсы сбережения правовых и этических норм, норм информационной безопасности;          - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	<p>задачи проведения наблюдений, выбирать форму фиксации результатов наблюдения формулировать обобщение и выводы по результатам наблюдения, сформировать умение находить использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлений, выявление закономерностей и тенденции их развития;          -использовать источники географической информации картографические статистические текстовые видео и фото изображения геоинформационные системы;          -подбирать адекватные решения, сопоставлять и анализировать географические карты различные тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических природных и экологических процессов и явлений;          -определять по географическим картам разного содержания и другим источником географическим информации количественные показатели характеризующие географические объекты процессы и явления;          -находить в комплексе источников недостоверную противоречивую географическую информацию для решения учебных и практико-ориентированных задач самостоятельно ходить отбирать и принимать различные методы познания для решения практико-ориентированных задач.</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:          -сформированность нравственного сознания эстетического поведения          -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p>	<p>-владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными человеческими ресурсами,</p>

<p>деятельность профессиональной сфере использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  -ответственные отношения к своим родителям или другим членам семьи созданию семей на основе осознанного принятия ценности семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями  -самоорганизация:  -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность выявлять проблемы ставить И формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненной ситуации;  -самостоятельно составлять план решения проблем с учётом имеющихся ресурсов собственных возможностей и предпочтений  -давать оценку новым ситуациям способствует формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний постоянно повышать свой образовательный культурный уровень;  Самоконтроль :  -использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации выбора верного решения;  -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  Эмоциональный интеллект предполагающий сформированность:  -внутренней мотивации включающий стремление к достижению цели и успеху оптимизм инициативность умение действовать исходя из своих возможностей эмпатии включающий способность понимать эмоциональное состояние других учитывать его при осуществлении коммуникации</p>	<p>хозяйственного потенциала, экологических проблем представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию;  -формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации критические оценивать и интерпретировать информацию получаемую из различных источников использовать различные источники географической информации для решения учебных и практико-ориентированных задач;</p>
--	--	---

	<p>способность к сочувствию и сопереживанию;  - в социальных навыках включающих способность выстраивать отношения с другими людьми заботиться проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебного учебно-исследовательской проектной социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  совместная деятельность:  -помнить и использовать преимущества команды индивидуальной работы  -принимать цели совместной деятельности организовывать и координировать действия по её достижению составлять план действий распределять роли с учётом 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 инициативными;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  -принятие себя и других людей  принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности  -признавать своё право и право других людей на ошибки;  -развивать способность понимать мир с позиции</p>	<p>-владеть географической терминологией и системы базовых географических понятий умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и практико-ориентированных задач</p>

	другого человека	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	<p>в области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эстетическое отношение к миру включая эстетику быта научного и технического творчества спорта труда и общественных отношений;</li> <li>-способность воспринимать различные виды искусства традиции и творчество своего и других народов ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>-убеждённость значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства этнических культурных традиций и народов народного творчества;</li> <li>-готовность к самовыражению в разных видах искусства стремление проявлять качество творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-общение:</li> <li>-осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;</li> <li>-распознавать невербальные средства общения понимать значение социальных знаков распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смещать конфликты;</li> <li>-развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</li> </ul>	<p>Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества понятие и концепции устойчивого развития зелёной энергетики глобализации и проблем народа населения Выбериайте использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве описывать положение и взаиморасположение географических объектов пространстве;</p> <p>-сформировать систему комплексных социально-ориентированных, географических знаний о закономерностях развития природы размещение населения и хозяйства различать географические процессы и явления и распознавать их появления в повседневной жизни использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изучения географических объектов явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов процессов и явлений устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями между природными условиями и размещением населения между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структуры хозяйств стран формулировать обосновывать выводы на основе использования географических знаний.</p>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение на	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации</li> </ul>	<p>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин её участие в решении важнейших проблем человечества приводить примеры проявления глобальных проблем в решении которых принимают участие современная</p>

<p>основе традиционных общечеловеческих ценностей в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>исторических и национально-культурных традиций формирование системы значимых ценностно-смысловых установок антикоррупционного мировоззрения правосознание экологической культуры способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В частности гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своей конституционных прав и обязанностей, уважения закона и правопорядка</li> <li>принятие традиционных национальных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма национализма ксенофобии дискриминации по социальным религиозным расовым национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества участвовать в самоуправлении вообще образовательной организации и детской юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением.</li> </ul>	<p>географическая наука на региональном уровне в разных странах в том числе в России определять роль географических наук в достижении цели устойчивого развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников</li> <li>находить отбирать систематизировать информацию необходимую для изучения географических объектов и явлений отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными человеческими ресурсами хозяйственного потенциала экологических проблем представлять в различных формах графики таблицы схемы диаграммы карты географическую информацию формулировать выводы и заключение на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации критически оценивать И интерпретировать информацию полученную из различных источников использовать различные источники географической информации для решения учебных и практика ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умение применять географическое знание для объяснения разнообразных явлений и процессов объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления объяснять географические способности особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества использовать географические знания у мирового хозяйстве и население мира об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и практико-ориентированных задач.</li> </ul>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать экологичность культуры понимание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать систему комплексных социально-ориентированно-географические знания о закономерных</li> </ul>

<p>среды ресурсы  сбережения применять  знания об изменении  климата принципы  бережливого  производства эффективно  действовать  чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>влияния социально-экономических процессов на  состояние природной и социальной среды создание  глобального характера экологических проблем  осознание;  -планирование и осуществление действий в  окружающей среде на основе знаний 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 учебного исследовательской  проектной и социальной деятельности.</p>	<p>развития природы размещение населения хозяйства  различать географические процессы и явления  распознавать их проявления в повседневной жизни  использовать знания об основных географических  закономерностях для определения и сравнения свойств  изучаемой географических объектов явлений и  процессов;  -проводить классификацию географических объектов  процессах и явления устанавливать взаимосвязи между  социально-экономическими и геоэкологическими  процессами явлениями между природными условиями и  размещением населения между природными условиями  и природно-ресурсным капиталом и отраслевой  структурой хозяйства стран формулировать и  обосновывать выводы на основе использования  географических знаний;  -владеть умениями географического анализа и  интерпретации информации из различных источников  находить отбирать систематизировать информацию  необходимую для изучения географических объектов и  явлений отдельных территорий мира и России, их  обеспеченности природными человеческими ресурсами  хозяйственного потенциала, экологических проблем;  -представлять в различных формах (графики, таблицы,  схемы, диаграммы, карты) географическую  информацию;  -формулировать выводы и заключение на основе анализа  интерпретации информации из различных источников  географической информации, критические оценивать и  интерпретировать информацию полученную из  различных источников, использовать различные  источники географической информации для решения  учебных и практико-ориентированных задач; -  сформировать умение применять географические знания</p>
---	---	--

		для объяснения разнообразных явлений и процессов объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию:</p> <p>в области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения соответствующего современному уровню развития науки общественной практики осознанного на диалоге культуры способствующее сознанию своего места а в поле культурном мире;</p> <p>-совершенствование языков и читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познанием мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельности индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>-базовый исследовательские действия водить навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности навыками разрешения проблем способности готовы к самостоятельному поиску методов решения практических задач применению различных методов познания;</p> <p>-овладение видами деятельности по получению нового знания его интерпретация преобразование и применение в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>-формирование научного типа мышления, владение научно терминологией ключевыми понятиями и</p>	<p>-освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества, понятие и концепция устойчивого развития зеленой энергетики, глобализации и проблема населения;</p> <p>-выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположение объектов в пространстве;</p> <p>-владеть умением географического анализа и интерпретации информации за различные источников находить отбирать систематизировать информацию необходимую для изучения географических объектов и явлений отдельно территорий мира и России их обеспечены с природными человеческими ресурсами И хозяйственного потенциала экологических проблем представлять различные формы графика таблиц схемы диаграмма карты географическую информацию формулировать выводы и заключение на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации критические оценивать И интерпретировать информацию полученную из различных источников использовать различные источники географической информации для решения учебных и практико-ориентированных задач;</p> <p>-сформировать умение применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов объяснять изученные социально-экономический и геоэкологические процессы явления объясняет географические особенности стран с</p>

	методами, осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	различным уровнем социально-экономического развития.
ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива	-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	-сформированность умения анализировать полученные знания для объяснения размещения основных географических объектов и территориальной организации природы и общества, понятие и концепция устойчивого развития зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения -выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположение объектов в пространстве.



### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>56</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>16</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.11 География

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов прикладной модуль (при наличии))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Основное содержание		
<b>Введение</b>	<p>Теоретическое обучение:                      Введение источники географической информации география как наука её роль и значение в системе наук источники географической информации и методы работы с ними традиционные и новые методы географических исследований географические карты различной тематики и их Практическое использование сырьё источники информации метод работы с ними (видеоблоге тематические группы в соцсетях художественной литературы путеводители карты )и их критический анализ.</p> <p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p> <p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1 Современная политическая карта мира</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Теоретическое обучение:                      Политическая карта мира исторические этапы её формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и не самоуправляющиеся государственные образования.                      Группировка стран по площади территорий и численности населения, формы правления, типа государственного устройства и форма 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 основанные</p>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 09

	политические и военные союзы в современном мире.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа №1. «Ознакомление с политической картой мира».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.2 География мировых природных ресурсов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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 теоретическое сочетание природных ресурсов природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа №2. «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира ( по выбору).	2	
	Практическая работа №3. «Выявление и обозначение регионов с не благоприятной экологической обстановкой»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.3 География населения мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение: Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и её динамика наиболее населённые регионы и страны мира. Воспроизводство населения его типы. Демографическая политика качество жизни населения территориальные различия в среде продолжительности жизни населения обеспеченности чистой питьевой водой уровень заболеваемости а младенческой смертности грамм грамотности населения индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовой, этнологический и религиозный состав населения мира социальная структура общества.	2	

	<p>Занятость населения. Размещение населения.</p> <p>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира, особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграция населения их основные причины и направления. Урбанизация, масштабы, типы урбанизации в различных регионах и странах мира. Ложная урбанизация. Города-миллионеры, сверхгорода и мегаполисы.</p>	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<p>Практическая работа №4. « Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселение, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и т.д.)</p>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 1.4 Мировое хозяйство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Современные особенности развития мирового хозяйства.</p> <p>Мировая экономика, исторические этапы её 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 глобализации мировой экономики. Региональная интеграция основные показатели характеризующие место и роль стран в мировой экономике.</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 <b>ПК 4.3.</b></p>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<p>Практическая работа №5. «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил».</p>	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		

<p>Теоретическое обучение:          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, цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира, металлургические базы мира. географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии.</p>	2	
<p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развития отраслей машиностроения в мире, главный центр машиностроения.</p>	2	
<p>Транспортный комплекс.          Транспортный комплекс и его современная структура груза и пассажирооборот транспорта географические особенности развития различных видов мирового транспорта крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p>		
<p>Химическая промышленность. Лесная и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности.</p>	2	
<p>Сельское хозяйство.          Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивно и экстенсивная сельское хозяйство. Зелёная революция и её основные направления. Агропромышленный комплекс география мирового растениеводства и животноводства.</p>		
<p>География отраслей не производственной 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 туристических деловых и информационных услуг особенности современной торговли услугами.</p>	2	
<p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p>		
<p>Практическая работа №6. «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира».</p>	2	
<p>Практическая работа №7. «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира».</p>	2	

	Практическая работа №8. «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2	
	Практическая работа №9. «Определение и обозначение стран- экспертов основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
Основное содержание			
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Зарубежная Европа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение: Место и роль зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты, характеристика природно-ресурсного потенциала особенности населения. хозяйство стран зарубежной Европы. Сельское хозяйство, транспорт, туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе.	2	
	Германия и Великобритания как ведущие страны зарубежной Европы. Условия их формирования и развития особенности политической системы. Природные ресурсные потенциал население. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа №10. «Характеристика особенности природы населения и хозяйства европейских стран».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.2 Зарубежная Азия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическая обучение: Место и роль зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты, горячие точки современные зарубежной Азии. Характерные черты природные ресурсного потенциала. Населения и хозяйство регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильный отрасли в Азии.	2	

	Япония, Китай, Индия и страны персидского залива как ведущие страны зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы природно-ресурсный потенциал. Ведущие отрасли хозяйства.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа №11. «Сравнительная характеристика особенности природы населения и хозяйства стран юго-западной и юго-восточной Азии».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.3 Африка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Теоретическое обучение: Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона, история формирования его политической карты. Характерные черты природные ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегиона развития и размещение предприятий в Африке. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.4 Америка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Теоретическое обучение: Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природный ресурсного потенциала населения и хозяйство, развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке. США. Природные ресурсы населения и хозяйство США .Условия их формирования и развития особенности политической системы населения США . Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйства Канады в условиях формирования и развития особенности политической системы. Населения Канады, ведущий отрасли хозяйства и экономического района Канады Роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона,	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	история формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран латинское имеет Америке .Отрасли международные специализации, структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки ,условия их формирования и развития особенности политической системы. Природный ресурсный потенциал населения ведущую отрасли хозяйства их территориальная структура развитие и размещение предприятий профиль отрасли в Латинской Америке.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа № 12. «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран северной и Латинской Америки».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.5 Австралия и Океания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение: Место и роль Австралии Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты, особенности природных ресурсного потенциала, населения и хозяйство. Отраслевая, территориальная структура хозяйства Австралии. Новой Зеландии. Развития и размещение предприятий профиля отрасли в Австралии и Океании.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 2.6 Россия в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение: Россия на политической карте мира, изменение географического геополитического и геоэкономического положения России на рубеже 20-21 века. Место России в мировом хозяйстве её участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства, география отрасли международной специализации РФ . Развитие, размещение предприятий профильный отрасли в России.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа № 13. «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России определение роли России и её отдельных регионов международной международном географическом разделении труда».	2	



	Практическая работа №14. «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение: Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы, континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности естественнонаучных и общественных. Сырьевая, Энергетическая, демографическая, продовольственной, экологические проблемы как особо приоритетные возможные пути их решения проблемы преодолении отсталости развивающихся стран влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии, оснащенного оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных карт, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном.

Оборудование учебного кабинета:

-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);

-дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств и др.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

-технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

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

-персональный компьютер, мультимедийный проектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. *Баранчиков Е.В.* География для профессий и спец. социально-экономического профиля : учеб. для студ. учреждений СПО / Е.В. Баранчиков. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.

2. *Баранчиков, Е.В.* География для профессий и спец. социально-экономического профиля : учеб. для студ. учреждений СПО / Е.В. Баранчиков. - Москва : Академия, 2017. - 304 с. *Лукьянова Н.С.* География : учебник / Лукьянова Н.С. — Москва : КноРус, 2022. — 233 с. — ISBN 978-5-406-10101-8. — URL: <https://book.ru/book/944632> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.

3. *Баранчиков Е.В.* География для профессий и спец. социально-экономического профиля: учеб. для студ. учреждений СПО / Е.В. Баранчиков. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 320 с. : 16 с. — ISBN 978-5-4468-4109-7. - URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=290928> (дата обращения: 02.12.2022)— Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники:**

1. *Максаковский, В.П.* Экономическая и социальная география мира : учебник для 10 кл. общеобраз. учр. / В. П. Максаковский. - Москва : Просвещение, 2011. -288 с.

2. *Гладкий, Ю.Н.* Экономическая и социальная география мира : учебник для 10 кл. ср.шк. / Ю. Н. Гладкий, С. Б. Лавров. - Москва : Просвещение, 2007. -269 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	Тема 1.1 Современная политическая карта мира	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий проводится в форме тестирования
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Тема 1.2 География мировых природных ресурсов	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Тема 1.3 География населения мира	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 4.3.	Тема 1.4 Мировое хозяйство	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира.</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.1 Зарубежная Европа	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты

		оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.2 Зарубежная Азия	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.3 Африка	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.4 Америка	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.5 Австралия и Океания	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 2.6 Россия в современном мире	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества.</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Тема 3.1 Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт

## ОУП.12 Индивидуальный проект

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**ОУП.12 Индивидуальный проект** является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; развитие у обучающихся опыта самостоятельной и творческой деятельности: образовательной, учебно-исследовательской и проектной, социальной, информационно-исследовательской, художественной и др.

**Задачи:**

-обучение планированию (обучающийся должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по ее достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

-развитие навыков сбора и обработки информации;

-развитие умения ориентироваться в информационном пространстве, отбирать и систематизировать полученный материал;

-развитие умения анализировать, сравнивать, критически мыслить;

-развитие умения делать собственные обобщенные выводы;

-развитие умения составлять письменный отчет о самостоятельной работе над проектом (составлять план работы, четко оформлять и презентовать информацию, иметь понятие о библиографии);

-формирование позитивного отношения к деятельности (обучающийся должен проявлять инициативу, выполнять работу в установленные сроки);

-формирование и развитие навыков публичного выступления;

-формирование интереса к будущей профессиональной деятельности.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета  
ОУП.12 Индивидуальный проект в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС  
СОО**

Особое значение общеобразовательного учебного предмета имеет при формировании и развитии ОК и ПК (Выбор ПК осуществляется в зависимости от выбранного предмета и тематики проекта):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность;</li> <li>-составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;</li> <li>-выделять объект и предмет исследования;</li> <li>-определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;</li> <li>-формировать интерес к будущей профессиональной деятельности.</li> </ul>

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм</p>	<p>-работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</p> <p>-выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования;</p> <p>-оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;</p> <p>-работать с различными информационными ресурсами.</p>

	<p>представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> <li>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность;</li> <li>-представлять результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;</li> <li>-оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации).</li> </ul>



	<p>деятельности и жизненных ситуациях;  -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  -давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:</p>	<p>-рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;  -использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;  -разрабатывать и защищать проекты различных типологий.</p>

	<p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой</p>	<p>-владеть умениями формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>-уметь 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;</p> <p>-формирование и развитие навыков публичного выступления.</p>

	<p>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</p>	
ПК (по выбору)	Результаты освоения предмета (общие и предметные) зависят от выбранного предмета и тематики проекта.	

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>33</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>-</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>22</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	14
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена (защита индивидуального проекта)	4

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.12 Индивидуальный проект

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общее представление о проектной деятельности</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Введение. Типы и виды проектов.</b> <b>Основные элементы проектной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Типы проектов. Элементы проектной деятельности. Выбор темы. Требования к выбору и формулировке темы.		
	Актуальность и практическая значимость исследования. Понятия «субъект» и «объект» проектирования. Определение цели, формулирование задач проекта. Классификация проектов, их структура.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 1. Основные элементы проектной деятельности	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные этапы работы над проектом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	-	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Планирование этапов выполнения проекта. Методы проектирования.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа 2. Этапы и методы выполнения проектов.		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2. Подготовка индивидуального проекта к защите</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Информационные ресурсы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	-	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Информационные ресурсы. Поиск, накопление и обработка информации. Составление библиографического списка		

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 3. Составление библиографического списка	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2. Оформление результатов проекта. Подготовка проекта к защите</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Подготовка проекта к защите. Работа над текстом выступления. Презентация проекта. Требования к оформлению презентации. Структура презентации. Оценивание проекта, критерии оценки индивидуального проекта.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 4. Оценивание проекта.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3.Выполнение проекта</b>			
<b>Тема 3.1 Методология проекта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Цели и задачи проекта, его актуальность, практическая значимость, связь с будущей профессиональной деятельностью.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 5. Методология проекта.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Содержание проекта. Обоснование выбора темы. Исследование темы.	4	
<b>Тема 3.2 Подготовка проекта к защите</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК (по выбору)</b>
	Итоги работы над проектом. Обобщение результатов работы. Оформление проекта. Подготовка к защите проекта.	-	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 6 Обобщение результатов работы.	2	
	Практическая работа 7 Оформление документации по проекту.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	2	

	Подготовка проекта к защите, разработка презентации и доклада к защите		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена (защита индивидуального проекта)</b>		4	
<b>Консультации</b>		1	
<b>Объем образовательной программы</b>		33	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет, оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер,  
лицензионное программное обеспечение,  
телевизор (мультимедийный проектор).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники:

1. Антропова, Н. В., Индивидуальный проект : учебное пособие / Н. В. Антропова. — Москва: КноРус, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-466-03229-1. — URL: <https://book.ru/book/949896> (дата обращения: 08.02.2024). — Текст: электронный.

2. Винник, В. К., Основы проектной деятельности: учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва: КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> (дата обращения: 08.02.2024). — Текст: электронный.

3. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / Кунилова О.В. — Москва: Русайнс, 2022. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-0210-6. — URL: <https://book.ru/book/943261> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст: электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Мандель Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б.Р. Мандель. - Москва: Директ-Медиа(тв), 2018.- 294 с.

2. Оганесян Н.Т. Методы активного социально-психологического обучения: Тренинги, дискуссии, игры - Киров: ВГПУ, 2014 - 176 с.

3. Розанова, Н. М., Основы исследовательской деятельности: учебник / Н. М. Розанова. — Москва: КноРус, 2024. — 303 с. — ISBN 978-5-406-12050-7. — URL: <https://book.ru/book/950599> (дата обращения: 08.02.2024). — Текст: электронный.

4. Сковородкина, И. З., Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учебник / И. З. Сковородкина, С. А. Герасимов, О. Б. Фомина. — Москва: КноРус, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-406-08996-5. — URL:<https://book.ru/book/941801> (дата обращения: 27.12.2022). — Текст: электронный.

5. Ступницкая М.А. Новые педагогические технологии: Учимся работать над проектами: рекомендации для учащихся, учителей и родителей - Ярославль: Академия развития, 2008 - 258 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Общее представление о проектной деятельности</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 1.1 Введение. Типы и виды проектов. Основные элементы проектной деятельности	Опрос, выполнение практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 1.2 Основные этапы работы над проектом	Выполнение практической работы.
<b>Раздел 2. Подготовка индивидуального проекта к защите</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 2.1. Информационные ресурсы	Выполнение практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 2.2. Оформление результатов проекта. Подготовка проекта к защите	Опрос, тестирование, выполнение практической работы.
<b>Раздел 3. Выполнение проекта</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 3.1 Методология проекта	Проверка выполнения практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК (по выбору)	Тема 3.2 Подготовка проекта к защите	Проверка выполнения практической работы.

### 3.1.1 Рабочие программы учебных предметов цикла «Общеобразовательные предметы (углубленные)»

#### ОУП.13.У Химия

---

индекс, название общеобразовательного предмета

#### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОУП.13.У Химия является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** 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:**

-сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

-развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

-сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

-развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

-сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

-сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ОУП.13.У Химия в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,</li> </ul>	<p>-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 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;</p> <p>-уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств</p>

	<p>находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	<p>неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <p>-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), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с</p>
--	--	--

		<p>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</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b>          -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;  <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>  <b>в) работа с информацией:</b>          -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</p>	<p>-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;          -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</p>

	этических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	веществами и их применением
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> б) <b>совместная деятельность:</b> -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 <b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b> г) <b>принятие себя и других людей:</b> -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	-уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	<b>В области экологического воспитания:</b> -сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на	-сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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.</p>	<p>мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;          -уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b>          -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.</p>	<p>-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.</p>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	109
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	78
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	32
лабораторные занятия	16
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	26
теоретическое обучение	4
практические занятия	16
лабораторные занятия	6
<b>Самостоятельная работа</b>	-
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.07 Химия

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основы строения вещества</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Строение атомов химических элементов и природа химической связи	<b>Содержание учебного материала</b> Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	ОК 01
	<b>Лабораторные и практические занятия</b> Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 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.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.2</b> Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b> Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 2. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону	2	

	химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2 Химические реакции</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1</b> Типы химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. 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. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 3. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2	
	Практическая работа 4. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2</b> Электролитическая диссоциация и ионный обмен	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 1. Реакции гидролиза	2	
	Практическая работа	-	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3 Строение и свойства неорганических веществ</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 3.1</b> Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 5. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2	
	Практическая работа 6. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2</b> Физико-химические свойства неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 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 Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	2	

	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 2. Свойства металлов и неметаллов	2	
	Практическая работа 7. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и состав важнейших неорганических веществ	2	
	Практическая работа 8. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на получение важнейших неорганических веществ	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.3</b> Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 3. Идентификация неорганических веществ	2	
	Практическая работа 9. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 4 Строение и свойства органических веществ</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1</b> Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. 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. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные)	2	ОК 01

	химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 10. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.2</b> Свойства органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени для сварки и резки металлов;	2	ОК 01 ОК 02
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 4. Получение этилена и изучение его свойств	2	
	Практическая работа 11. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной	2	

	систематической номенклатуре		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.3</b> Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 12. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 5</b> <b>Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1</b> Кинетические	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому	2	

закономерности протекания химических реакций	составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 5. Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры.	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5.2</b> Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. 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. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	OK 01 OK 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 6. Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия	2	
	Практическая работа 13. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Раздел 6 Дисперсные системы</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1</b> Дисперсные системы и факторы	<b>Содержание учебного материала</b>		OK 01 OK 02 OK 07
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы	2	

их устойчивости	приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 14. Решение задач на приготовление растворов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 6.2</b> Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 7. Приготовление растворов	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 7 Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 7.1</b> Обнаружение неорганических катионов и анионов	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 15. Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.2</b> Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 8 Обнаружение органических соединений отдельных классов	2	
	Практическая работа 16. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	



<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1</b> Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 <b>ПК 1.1</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 17. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 18. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 19. <b>Защита кейса:</b> Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) (практико-ориентированное содержание)	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 9.1.</b> Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 <b>ПК 1.1</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 9. Основы лабораторной практики (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 20. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 21. Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 22. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). (практико-ориентированное содержание)	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 9.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02

Химический анализ проб воды	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости. (практико-ориентированное содержание) (практико-ориентированное содержание)	2	ОК 07 ПК 1.1
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 10. Исследование химического состава проб воды(практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 23. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 9.3</b> Химический контроль качества продуктов питания	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания. (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 11. Исследование химического состава продуктов питания (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 24. Изучение органических и неорганических веществ, входящие в состав продуктов питания.	2	

<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	4	
<b>Консультации</b>	1	
<b>Объем образовательной программы</b>	109	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Химия», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием  
Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;

шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

наглядные пособия:

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;

экран; лицензионное программное обеспечение

браузеры

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

микроскоп, набор реактивов, лабораторная посуда, лабораторные и/или аналитические

весы, рН-метры, сушильный шкаф

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники:

1. Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - Москва: Издательский центр "Академия", 2021. - 304 с.

2. Глинка, Н. Л., Общая химия: учебное пособие / Н. Л. Глинка. — Москва : КноРус, 2022. — 749 с. — ISBN 978-5-406-09865-3. — URL: <https://book.ru/book/943894> (дата обращения: 25.09.2023). — Текст: электронный.

3. Глинка, Н. Л., Задачи и упражнения по общей химии : учебное пособие / Н. Л. Глинка, Т. Е. Алексеева, Н. Б. Платунова, Т. Е. Хрипунова. — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11511-4. — URL: <https://book.ru/book/949214> (дата обращения: 24.09.2023). — Текст : электронный.

4. Борисов, А. Н., Химия: учебник / А. Н. Борисов, Е. С. Остроглядов, Т. Б. Бойцова, Л. П. Ардашева. — Москва: КноРус, 2024. — 331 с. — ISBN 978-5-406-11987-7. — URL: <https://book.ru/book/950237> (дата обращения: 24.09.2023). — Текст : электронный.

5. Ерохин, Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. для студ. учреждений СПО / Ю.М. Ерохин. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с. — ISBN 978-5-4468-9906-7. - URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=290938> (дата обращения: 24.09.2023)— Текст: электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - Москва: Академия, 2017. - 272 с .

2. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - Москва: Академия, 2014. - 304 с.

3. Ерохин Ю.М. Химия: учеб. для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - 3-е изд., стереотип. - Москва: Академия, 2012. - 384 с.

4. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. пособие для СПО /  
О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова. - Москва: Академия, 2012. - 224 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>		
ОК 01	Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи	1. Тест «Строение атомов химических элементов, и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
ОК 01	Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «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»
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		
ОК 01	Тема 2.1 Типы химических реакций	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с 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
ОК 1	Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».

<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>		
ОК 01 ОК 02	Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	<p>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».</p> <p>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p> <p>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.</p> <p>4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки</p>
ОК 01 ОК 02	Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ	<p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>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.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».</p>
ОК 01 ОК 02	Тема 3.3 Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.
<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>		
ОК 01	Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<p>1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.</p> <p>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.</p> <p>3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)</p>
ОК 01	4.2 Свойства органических	1. Задания на составление уравнений

ОК 02	соединений	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. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».
ОК 01 ОК 02	Тема 4.3 Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности
<b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>		
ОК 01 ОК 02	Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
ОК 01 ОК 02	Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».
<b>Раздел 6. Дисперсные системы</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.



ОК 01 ОК 02	Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем	Лабораторная работа “Приготовление растворов”
<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ</b>		
ОК 01 ОК 02	Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
ОК 01 ОК 02	Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.
<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1	Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов
<b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		
ОК 01 ПК 1.1.	Тема 9.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).
ОК 02 ОК 07 ПК 1.1.	Тема 9.2 Химический анализ проб воды	1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа на выбор: – Очистка воды от загрязнений; – Определение рН воды и ее кислотности; – Определение жесткости воды и способы ее устранения.

<p>ОК 01 ОК 02 ОК 07 <b>ПК 1.1</b></p>	<p>Тема 9.3 Химический контроль качества продуктов питания</p>	<p>1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».</p> <p>2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.</p> <p>3. Лабораторная работа (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обнаружение нитратов в продуктах питания;</li> <li>– Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).</li> </ul>
--	--	---

индекс, название общеобразовательного предмета

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОУП.14.У Биология является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

**Задачи:**

-сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

-развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

-сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

-развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

-сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

-сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета  
ОУП.08 Биология в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</li> <li>-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</li> <li>-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</li> <li>-сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</li> <li>-приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и</li> </ul>

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>-сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>-сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p>	<p>-сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>-сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников,</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> <li>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<p>-приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>

	<p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>-расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>-сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <p>-готовность к труду, осознание ценности мастерства,</p>	<p>-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез:</p>

<p>обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>трудолюбие;  -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  -интерес к различным сферам профессиональной деятельности</p>	<p>клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека</p>
--	--	--



### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>72</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	25
лабораторные занятия	7
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>31</b>
теоретическое обучение	13
практические занятия	12
лабораторные занятия	6
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	<b>1</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>4</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ОУП.14.У Биология

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1 Биология как наука</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	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	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.2 Общая характеристика жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	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	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	

<b>Тема 1.3</b> <b>Биологически</b> <b>важные</b> <b>химические</b> <b>соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 1. “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	1	
	Практическая работа 1. Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 1.4</b> <b>Структурно-</b> <b>функциональная</b> <b>организация</b> <b>клеток</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат	2	

	клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.5 Структурно-функциональные факторы наследственности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке	2	ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.6 Процессы матричного синтеза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 3. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.	2	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.7 Неклеточные формы жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	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	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 4. Изучение Вирусных и бактериальных заболеваний	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.8 Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.9 Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	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	2	

	хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 2.1 Строение организма</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	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 (практико-ориентированное содержание):	2	
	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 (практико-ориентированное содержание):	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 5. Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 2.2 Формы размножения организмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ПК 1.1
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.3 Онтогенез животных и человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.4 Онтогенез растений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.5 Основные понятия генетики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	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	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	

<b>Тема 2.6</b> <b>Закономерности наследования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	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	1	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 6. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания (практико-ориентированное содержание)	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 2.7</b> <b>Взаимодействие генов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 7. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания (практико-ориентированное содержание)	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Контрольная работа</b> Строение и функции организма		2	
<b>Тема 2.8</b> <b>Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	2	



	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 8. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.9 Генетика пола</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.10 Генетика человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	1	ОК 01 ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.11 Закономерности изменчивости</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.12 Селекция организмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1 История эволюционного учения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	

	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2 Микроэволюция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.3. Макроэволюция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.4 Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопозз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение	2	

	основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.5 Происхождение человека – антропогенез</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	2	ОК 02 ОК 04
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
	<b>Раздел 4. Экология</b>		<b>22</b>
<b>Тема 4.1 Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	ОК 01 ОК 07
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		

	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.2 Популяция, сообщества, экосистемы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 9. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.3 Биосфера - глобальная экологическая система</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 10. Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01

<b>Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия ( <i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i> ). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу ( <i>загрязнения и их источники, истощения вод</i> ). Воздействия на литосферу ( <i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i> ). Антропогенные воздействия на биотические сообщества ( <i>леса и растительные сообщества, животный мир</i> )	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 11. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 3. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» (практико-ориентированное содержание)	2	
	Практическая работа 12. Определение суточного рациона питания	2	
	Практическая работа 13. Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Биотехнологии в жизни каждого</b>	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	4	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 14. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) (практико-ориентированное содержание)	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5.2. Биотехнологии в медицине и фармации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 15. Развитие биотехнологий в области медицины и фармации и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) (практико-ориентированное содержание)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.1
	Практическая работа 16. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) (практико-ориентированное содержание)	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Раздел 6. Биоэкологические исследования</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 6.1 Основные методы биоэкологических исследований</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 4. Лабораторные работы на выбор по мини группам: Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 6.2 Биоэкологически й эксперимент</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа 5. <i>Второй этап выполнения проекта:</i> подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб	2	
	Лабораторная работа 6. <i>Третий этап выполнения проекта:</i> получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных	2	
	Лабораторная работа 7. <i>Четвертый этап выполнения проекта:</i> выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа	2	
	Практическая работа 17. <i>Первый этап выполнения проекта:</i> Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования	2	
	Практическая работа 18. <b>Защита проекта.</b> Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Консультации</b>		<b>1</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>108</b>	
			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Биология», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;  
шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия:

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;  
экран; лицензионное программное обеспечение  
браузеры

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:  
микроскопы, лабораторная посуда

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

###### Основные источники:

1. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник для СПО / В. М. Константинов. - Москва: Издательский центр "Академия", 2020 - 336 с.
2. Колесников, С.И. Общая биология: учебное пособие / Колесников С.И. — Москва: КноРус, 2021. — 287 с. — ISBN 978-5-406-08214-0. — URL: <https://book.ru/book/940945> (дата обращения: 07.06.2021). — Текст: электронный.
3. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник для СПО / В. М. Константинов. - Москва: Академия, 2018.-336с.- (СПО). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=290948> (дата обращения: 07.06.2021). — Текст: электронный.
4. Мамонтов, С. Г., Общая биология: учебник / С. Г. Мамонтов, В. Б. Захаров. — Москва: КноРус, 2023. — 323 с. — ISBN 978-5-406-11258-8. — URL: <https://book.ru/book/948581> (дата обращения: 24.09.2023). — Текст : электронный.
5. Мамонтов, С.Г. Общая биология: учебник / Мамонтов С.Г., Захаров В.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 323 с. — ISBN 978-5-406-08280-5. — URL: <https://book.ru/book/940431> (дата обращения: 07.06.2021). — Текст: электронный

###### Дополнительные источники:

1. Каменский А.А. Биология. Общая биология.10-11 классы: учеб. для общеобраз. учрежд. /А.А. Каменский,Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник.-5-е изд.,стер.- Москва: Дрофа, 2009.- 367с.

2. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник для СПО / В. М. Константинов. - Москва: Академия, 2018 - 336 с.

3. Беляев, Д.К. Общая биология. 10 - 11: учеб. для общеобразоват. учрежд. / под общ. ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. - 6-е изд. - Москва: Просвещение, 2006. - 304 с.

4. Мустафин, А. Г., Биология : учебник / А. Г. Мустафин, В. Б. Захаров. — Москва : КноРус, 2024. — 423 с. — ISBN 978-5-406-12000-2. — URL: <https://book.ru/book/950239> (дата обращения: 24.09.2023). — Текст : электронный.

5. Колесников, С. И., Общая биология : учебное пособие / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-406-11707-1. — URL: <https://book.ru/book/949522> (дата обращения: 24.09.2023). — Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		
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»
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»
ОК 01 ОК 02 ОК 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)»
ОК 01 ОК 02	Тема №1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов
ОК 01 ОК 02	Тема №1.6. Процессы матричного синтеза	Фронтальный опрос Тест «Процессы матричного синтеза» Решение задач на определение

		<p>последовательности аминокислот в молекуле белка</p> <p>Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №1.7. Неклеточные формы жизни	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)</p>
ОК 02	Тема №1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	<p>Обсуждение по вопросам лекции</p> <p>Разработка ленты времени жизненного цикла</p>
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>		
ОК 02 ОК 04	Тема №2.1. Строение организма	<p>Оцениваемая дискуссия</p> <p>Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций</p> <p>Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)</p>
ОК 02	Тема №2.2. Формы размножения организмов	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №2.3. Онтогенез животных и человека	<p>Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам</p> <p>Тест/опрос</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №2.4. Онтогенез растений	<p>Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)</p>
ОК 02	Тема №2.5. Основные понятия генетики	<p>Разработка глоссария</p> <p>Тест</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №2.6. Закономерности наследования	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Тест по вопросам лекции</p> <p>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков</p>

		при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 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
ОК 01 ОК 02 <b>ПК 1.1.</b>	Тема №2.8. Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема №2.9. Генетика пола	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 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
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема №2.11. Закономерности изменчивости	Тест Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема №2.12. Селекция организмов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>		
ОК 02 ОК 04	Тема 3.1. История эволюционного учения	Фронтальный опрос Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02	Тема 3.2. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов

ОК 02	Тема 3.3. Макроэволюция	Оцениваемая дискуссия Разработка глоссария терминов
ОК 02 ОК 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
ОК 02 ОК 04	Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос 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
<b>Раздел 4. Экология</b>		
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 составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7 <b>ПК 1.1.</b>	Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение отходов производства
ОК 2 ОК 4 ОК 7 <b>ПК 1.1</b>	Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение влияния абиотических факторов на человека
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		
ОК 1 ОК 2 ОК 4 <b>ПК 1.1.</b>	Тема 5.2.Биотехнологии в жизни каждого	Решение кейсов на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий

### 3.1.3 Рабочие программы учебных предметов цикла «Дополнительные учебные предметы»

#### ДУП.01 Основы профессиональной деятельности

---

индекс, название общеобразовательного предмета

#### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ДУП.01 Основы профессиональной деятельности является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии:  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование у студентов системных представлений о будущей специальности/профессии, формирование общих и профессиональных компетенций в части предпрофессиональной подготовки.

**Задачи:**

-обучение планированию своей карьерной траектории (обучающийся должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по ее достижению, концентрироваться на достижении цели);

-развитие навыков сбора и обработки информации;

-развитие умения ориентироваться в информационном пространстве, отбирать и систематизировать полученный материал;

-развитие умения анализировать, сравнивать, критически мыслить;

-развитие умения делать собственные обобщенные выводы;

-развитие умения составлять четкий план развития карьерной траектории (составлять резюме, делать самопрезентацию, иметь понятие о рынке труда);

-формирование позитивного отношения и интереса к будущей профессиональной деятельности.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ДУП.01 Основы профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их качество и эффективность;</li> <li>-составлять индивидуальный план работы;</li> <li>-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>-определять цели и задачи будущей профессиональной деятельности;</li> <li>-иметь представление о современном рынке труда и кадровых возможностях предприятий реального сектора экономики;</li> <li>-анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда и учитывать ее при проектировании индивидуального плана карьерного развития;</li> <li>-формировать интерес к будущей профессиональной деятельности.</li> </ul>



	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм</p>	<p>-работать с различными источниками и информационными ресурсами, в том числе порталами по поиску работы и подбору персонала;</p> <p>-использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>-определять цели и возможности освоения цифровых навыков;</p> <p>-ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда, в том числе с использованием сети Интернет.</p>

	<p>представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> <li>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять профессиональные стандарты для описания образа рабочего/специалиста соответствующей квалификации по осваиваемой профессии/специальности;</li> <li>-применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-определять варианты образовательной и карьерной траектории;</li> <li>-проектировать индивидуальный план карьерного развития;</li> <li>-формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой цифровой след.</li> </ul>

	<p>деятельности и жизненных ситуациях;  -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  -давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:</p>	<p>-использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;  -организовывать собственную деятельность и деятельность команды, определять роли, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их качество и</p>

	<p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>эффективность;</p> <p>-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</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой</p>	<p>-владеть умениями формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>-уметь 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;</p> <p>-формирование и развитие навыков публичного выступления.</p>

	<p>личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>-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</p>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>16</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>20</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ДУП.01 Основы профессиональной деятельности

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Рынок труда</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1 Рынок труда как сфера формирования спроса и предложения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	Общие представления о рынке труда как многомерной структуре: Прямые участники рынка труда (работодатели, соискатели, работники) и посредники (агентства по трудоустройству и подбору персонала, профориентационные службы, службы занятости населения. Рекрутинговые агентства, сайты работодателей, образовательных организаций, органов власти. Федеральные порталы.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 1. Особенности спроса и предложения на рынке труда. ТОП-10 предприятий региона для трудоустройства по выбранной специальности. Регистрация на федеральном портале «Работа в России».	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 1.2 Мониторинг рынка труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	Востребованные и перспективные профессии на общероссийском и региональном рынке труда, условия труда и требования работодателя к соискателю. Альтернативные виды деятельности: понятие самозанятость. Профессии не включенные в официальные реестры, новые профессии.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 2. Выявление и ранжирование способов поиска вакансий и трудоустройства. ТОП-50 профессий и специальностей региона (ТОП-Регион).	2		

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2. Развитие карьерной траектории</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1 Фундамент карьеры- профессиональное образование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	Система профессионального образования и обучения: основные и дополнительные образовательные программы. Понятие «укрупненная группа профессий и специальностей». Типы образовательных организаций. Уровни образования. Стратегия и тактика выбора образовательной траектории. Источники информации о содержании, сроках обучения, квалификации по выбранной специальности/профессии.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 3. Анализ федерального государственного образовательного стандарта по выбранной и смежным специальностям/профессиям.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2. Непрерывное профессиональное образование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	Возможности дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, самообразования.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 4. Анализ возможностей дополнительного профессионального образования в колледже в рамках и за пределами получаемой специальности/профессии.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Проектирование карьерной траектории</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1 Конструктивные элементы карьеры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Национальная система квалификаций как средство согласования спроса и предложения на квалификации работников. Структура НСК: ключевые элементы и взаимосвязь между ними. Уровни квалификаций. Национальная рамка квалификаций. Отраслевая рамка квалификаций. Профессиональный	2	



	стандарт как источник информации о профессиональной деятельности и вариантах карьерной траектории. Терминология ПС. Структурные элементы, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.		<b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа 5. Анализ профессионального стандарта	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2 Карьерное целеполагание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Элементы национальной системы квалификации как инструмент планирования карьеры (ПОА, НОК)	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 6. Самооценка: анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 7. Составление и взаимная оценка резюме. Собеседование с работодателем.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 4. Стратегии и алгоритмы конструирования карьеры</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1 Профессиональная карьера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Тема 4.2.Ресурсы карьерного планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	Ресурсы карьерного планирования. «Цифровой след». Цифровое портфолио и его влияние на карьеру. Проект карьерного плана.	2	ОК 02 ОК 03

<b>Лабораторные и практические занятия</b>		ОК 04 ОК 05 ПК 4.3.
Лабораторная работа	-	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 8. Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 9. Построение индивидуального плана карьерного развития.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Практическая работа 10. Построение индивидуального плана карьерного развития.	2	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	-	
<b>Консультации</b>	-	
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет, оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.  
наглядные пособия.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер,  
лицензионное программное обеспечение,  
телевизор (мультимедийный проектор).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники:

1. Электронный учебник «Карьерное моделирование: от цели к реализации»: <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>

##### Дополнительные источники:

1. Блинов В. И. Теоретические и методические основы Педагогического сопровождения группы обучающихся : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Блинов, И. С. Сергеев ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023 — 133 с.

2. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И.Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.

3. Адаптация выпускников к первичному рынку труда : учебное пособие / Е. В. Михалкина, В. А. Алешин, Л. С. Скачкова [и др.] ; под общ. ред. Е. В. Михалкиной ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2011 – 306 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=241093>

4. Российский рынок труда: доклад Центра трудовых исследований и Лаборатории исследований рынка труда НИУ ВШЭ/ под редакцией В. Гимпельсона, Р. Капелюшниковой, С. Рощина. – Москва: НИУ ВШЭ, 2017 – 148 с. – Режим доступа: URL: <https://www.csr.ru/upload/iblock/861/86192da819e23b2d7ce2161f7718a32f.pdf>

5. Исследование Сбербанка: 30 фактов о современной молодежи. - Режим доступа: URL:[http://www.sberbank.ru/common/img/uploaded/files/pdf/youth\\_presentation.pdf](http://www.sberbank.ru/common/img/uploaded/files/pdf/youth_presentation.pdf).

6. Введение в теорию коммуникации / И.В. Шумкина, учеб. пособие / И. В. Шумкина. – Самара: Изд-во Самарского университета, 2016 – 60 с.

7. Профориентация и профессиональное самоопределение студентов / учебное пособие / Н.М. Тюкавкин, Е.С. Подборнова. – Самара: Издательство Самарского университета, 2020 – 156 с.

8. Адашев С.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений / С.Ю. Адашев, Е.Г. Зубова, Т.Н. Кирюшина, Н.Ю. Посталюк - Доп-самара: ПРОФИ, 2002 - 78 с.

9. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд.2<sup>-е</sup>, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014

10. Щербина М. Школа карьеры: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010 - 1520 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. – Режим доступа: URL: <https://nok-nark.ru>

2. Интернет платформа «Оценка квалификаций». - Режим доступа: URL: <http://kos-nark.ru/>

3. Оцени свои профессиональные знания онлайн «Демо-тест». - Режим доступа: URL: <https://demo.nark.ru/>

4. Интернет платформа «Профессиональные стандарты». - Режим доступа: URL: <http://profstandart.rosmintrud.ru> (дата обращения: 28.04.2023).

5. Справочная информация «Профессиональные стандарты» (Материал подготовлен специалистами Консультант Плюс). - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_157436/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/)

6. Справочник профессий.-Режим доступа: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions>

7. Атлас новых профессий. - Режим доступа: URL: <http://atlas100.ru/>

8. Профорientационные материалы Базового центра НАРК (составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям). - Режим доступа: URL: <https://bc-nark.ru/media/video/career/>

9. Энциклопедия «Карьера».- Режим доступа: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Рынок труда</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 1.1 Рынок труда как сфера формирования спроса и предложения	Опрос, выполнение практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 1.2 Мониторинг рынка труда	Выполнение практической работы.
<b>Раздел 2. Развитие карьерной траектории</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 2.1 Фундамент карьеры- профессиональное образование	Выполнение практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 2.2. Непрерывное профессиональное образование	Опрос, тестирование, выполнение практической работы.
<b>Раздел 3. Проектирование карьерной траектории</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 3.1 Конструктивные элементы карьеры	Проверка выполнения практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 3.2 Карьерное целеполагание	Проверка выполнения практической работы.
<b>Раздел 4. Стратегии и алгоритмы конструирования карьеры</b>		
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 4.1 Профессиональная карьера	Проверка выполнения практической работы.
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, <b>ПК 4.3.</b>	Тема 4.2. Ресурсы карьерного планирования	Проверка выполнения практической работы.

## ДУП.02 Психологический практикум и построение жизненной перспективы

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ДУП.02 Психологический практикум и построение жизненной перспективы является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование у обучающихся системы знаний о способах совладания с различными жизненными ситуациями, навыков эффективного общения и целеполагания

**Задачи:**

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- развитие умения принять на себя безусловные обязательства, ведущие к идентификации себя с намерением выполнить действие и с его результатом;
- совершенствование умения переживать любые ситуации в качестве стимула для развития собственных возможностей;
- развитие ценностных установок;
- применение техник и приемов эффективного общения в различных формах взаимодействия;
- использование приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ДУП.02 Психологический практикум и построение жизненной перспективы в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p>	Овладение знаниями о взаимосвязи личностных особенностей и профессиональной деятельности

	<p>оценивать приобретенный опыт;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей.</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: 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</p>	<p>Овладение знаниями о взаимосвязи общения и деятельности; целях, функциях, видах и уровнях общения; ролях и ролевых ожиданий в общении; видах социальных взаимодействий; механизмах взаимопонимания в общении; техниках и приемах общения, правилах слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципах общения; источниках, причинах, видах и способах разрешения конфликтов; приемах саморегуляции в процессе общения.</p> <p>Развитие умения применять техники и приемы</p>



	<p>использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:  понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;  принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;  оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;  предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;  координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:  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;</p> <p>б) самоконтроль:  давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;  владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p>	<p>эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>
--	---	--

	<p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;  саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;  г) принятие себя и других людей:  принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;  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.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и</p>	<p>Овладение знаниями о целях, функциях, видах и уровнях общения; ролях и ролевых ожиданий в общении; видах социальных взаимодействий; механизмах взаимопонимания в общении;</p>

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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; 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; б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к</p>	<p>техниках и приемах общения, правилах слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципах общения; источниках, причинах, видах и способах разрешения конфликтов; приемах саморегуляции в процессе общения. Развитие умения применять техники и приемы эффективного общения; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>
---	--	--

	<p>достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>		<p>Развитие умения применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>

### 1.3 Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Таблица 2

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>16</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>-</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ДУП.02 Психологический практикум и построение жизненной перспективы

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Психологические признаки опасности</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Изучение студентами собственных психологических свойств и качеств и их влияние на деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	Понятия психологических свойств и качеств. Психологические «ловушки»	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Раздел 2. Тренинг нестандартных решений в трудных жизненных ситуациях</b>			
<b>Тема 2.1. Тренинг нестандартных поступков и преодоление страха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	Понятия «индивид», «личность», «индивидуальность», «социализация личности». Изучение характерологических особенностей личности и их влияния на общение и деятельность. Игра-тренажер «Критическое мышление»	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2. Основы саморегуляции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	Понятия «саморегуляция», «стресс». Изучение собственной эмоционально-волевой сферы и влияние ее особенностей на общение и деятельность. Формирование навыков саморегуляции, игра-тренажер «Эмоциональный интеллект»	2	

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.3. Формулирование целей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие «временная перспектива». Выявление закономерностей, взаимосвязей и противоречий. Игра-тренажер «Логика»	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Развитие рефлексии, временной перспективы и способности к целеполаганию</b>			
<b>Тема 3.1. Главные цели и оценка временных границ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие «тайм-менеджмент». Умение управлять своим временем, планировать дела, выделять приоритеты. Игра-тренажер «Тайм-менеджмент»	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.2. Оценка ресурсов и препятствий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Определение необходимых для достижения целей ресурсов. Понятие «общение». Средства общения.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.3. Личные стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Разработка собственной стратегии достижения успеха. Понятие «конфликт». Способы решения конфликтных ситуаций. Игра-тренажер «Железная логика»	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	

	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 3.4. Развитие уверенного поведения. Жизнь по собственному выбору</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 06 <b>ПК 4.3.</b>
	Определение компонентов уверенного поведения. Актуализация личностного и профессионального самоопределения. Игра-тренажер «Публичные выступления»	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	-	
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	-		
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	-		
<b>Консультации</b>	-		
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>16</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Психология», оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска;

шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд.

Картотека игр и упражнений

Технические средства обучения и программное обеспечение:

персональный компьютер, мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки;

экран; лицензионное программное обеспечение

браузеры

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

1. Психологические тренинги <https://fenzin.org/library/dir/all/genre/psihologicheskie-treningi/>

2. Тренинги по психологии и психологические упражнения, <https://edunews-ru.turbopages.org/edunews.ru/s/intensiv/info/psihologicheskie-uprazhneniya-dlya-treningov.html>

3. Психологические упражнения <https://trepsy.net/>

##### **Дополнительные источники:**

1. Грузевски К., Терапевтические игры для детей и подростков. – М.: Диалектика-Вильямс, 2021. – 224 с.

2. Моница Г. Б., Раннала Н. В. Тренинг Ресурсы стрессоустойчивости. — СПб.: Речь, 2020. — 250 с.

3. Прутченков А.С. Школа жизни: Сценарий социально-психологического тренинга. — М.:2020. — 130 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
<b>Раздел 1. Психологические признаки опасности</b>		
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 1.1 Изучение студентами собственных психологических свойств и качеств и их влияние на деятельность	Заполнение бланков опросников «Тест на жизнестойкость», «Экспресс-диагностика характерологических особенностей личности», «Я-концепция»
<b>Раздел 2. Тренинг нестандартных решений в трудных жизненных ситуациях</b>		
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 2.1. Тренинг нестандартных поступков и преодоление страха	Фронтальный опрос Заполнение бланка опросника Почебут Решение проблемных ситуаций на критическое мышление
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 2.2. Основы саморегуляции	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Заполнение бланка опросника «Тревожность» Решение проблемных ситуаций на эмоциональный интеллект
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 2.3. Формулирование целей	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Заполнение бланков опросника академической мотивации Решение проблемных ситуаций на логику
<b>Раздел 3. Развитие рефлексии, временной перспективы и способности к целеполаганию</b>		
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 3.1. Главные цели и оценка временных границ	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Решение проблемных ситуаций на тайм-менеджмент
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 3.2. Оценка ресурсов и препятствий	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Решение кейсов на стороны общения
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 4.3.	Тема 3.3. Личные стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Решение проблемных ситуаций на логику
ОК 03 ОК 04 ОК 06	Тема 3.4. Развитие уверенного поведения. Жизнь по собственному	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Заполнение бланка опросника на жизнестойкость

<b>ПК 4.3.</b>	выбору	
----------------	--------	--

## ДУП.03 Россия-моя история

---

индекс, название общеобразовательного предмета

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА**

**1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ДУП.03 Россия-моя история является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла ОПОП специальности/профессии: **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета:**

**Цель:** формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

**Планируемые результаты освоения общеобразовательного учебного предмета ДУП.03 Россия-моя история в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение предмета имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности;</li> <li>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определить цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умение анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;</li> <li>-основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умения переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>-способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализ и интерпретацию информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>-давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>-основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;</li> <li>-основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве.</li> </ul>

	-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) совместная деятельность:</p> <p>-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>-координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>б) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>-применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;</p> <p>-приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать</p>	<p>-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</p>

<p>языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>эмоциональное воздействие искусства;  -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями: а общение:  -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;  -умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;  -характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства;  -Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;  -Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;  -Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;  -СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  -целенаправленное развитие внутренней позиции</p>	<p>-понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать</p>



<p>позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> </ul>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</li> <li>-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;</li> <li>-умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>-умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> <li>-уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические</li> </ul>
--	--	---

	<p>многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятниками, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>-освоение обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>-способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, участие в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	<p>карты/схемы, по истории России зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>-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;</li> <li>-понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;</li> <li>-знать Великую Отечественную войну 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе;</li> <li>- знать становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.</li> </ul>
--	---	---

### 1.3 Объем дополнительного учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<b>Основное содержание</b>	<b>32</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>-</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Консультации</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	<b>-</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета ДУП.03 Россия-моя история

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Тема 1. Россия – великая наша держава</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	-		
	-		
	-		
<b>Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа		
	Практическая работа		
	-		
	-		
	-		
<b>Тема 3. Смута и её преодоление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	

	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 4. Волим под царя восточного, православного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 6. Отторженная возвратих</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02,

<b>Крымская война – «Пиррова победа Европы»</b>	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.		ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа	-		
	Практическая работа	-		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 8. Гибель империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-			
<b>Тема 9. От великих потрясений к Великой победе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-			
<b>Тема 10. Вставай, страна огромная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.			

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа	-		
	Практическая работа	-		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 11. В буднях великих строек</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			-
<b>Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>			-
<b>Тема 13. Россия. XXI век</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.			

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа	-		
	Практическая работа	-		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 14. История антироссийской пропаганды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа.			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 15. Слава русского оружия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.			
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>			
	Лабораторная работа			-
	Практическая работа			-
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-		
<b>Тема 16. Россия в деле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и			



	технологических рывков.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Лабораторная работа	-	
	Практическая работа	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет Истории, оснащенный необходимым для реализации программы учебного предмета оборудованием

Оборудование учебного кабинета:

\_\_\_\_\_ посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; шкаф для хранения УМК, наглядных пособий; библиотечный фонд. \_\_\_\_\_ наглядные пособия.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

\_\_\_\_\_ персональный компьютер, \_\_\_\_\_ лицензионное программное обеспечение, \_\_\_\_\_ телевизор (мультимедийный проектор).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники:

1. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Издательский центр "Академия", 2020. - 448 с.

2. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Академия, 2021. - 448с. — (СПО). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196378>. — Текст: электронный.

3. Самыгин С.И. История: учебник / Самыгин С.И., Самыгин П.С., Шевелев В.Н. — Москва: КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — URL: <https://book.ru/book/943202>. — Текст: электронный.

4. Сёмин, В.П., История: учебное пособие / В.П. Сёмин, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва: КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10621-1. — URL:<https://book.ru/book/946253>. — Текст: электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Анисимова, С.В., История России новейшего времени: учебник / С.В. Анисимова, Н.А. Мухамедьярова. — Москва: Русайнс, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-466-01784-7. — URL:<https://book.ru/book/946997>. — Текст: электронный.

2. Федоров В.А. История России с древнейших времен до наших дней: учебник / Федоров В.А., Моряков В.И., Щетинов Ю.А. — Москва: КноРус, 2018. — 536 с. — ISBN 978-5-406-06149-7. — URL: <https://book.ru/book/926705>. — Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

Таблица 4

Код и наименование формируемых компетенций (ОК, ПК)	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий для контроля предметных результатов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 1. Россия – великая наша держава	Оценивание работы в группе Защита эссе
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	Фронтальный опрос
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 3. Смута и её преодоление	Анализ исторических источников
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 4. Волим под царя восточного, православного	Тест
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Оценивание результатов выполнения сообщения-презентации (мини-проекты)
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 6. Отторженная возвратих	Фронтальный опрос
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	Фронтальный опрос
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 8. Гибель империи	Оцениваемая дискуссия
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	Фронтальный опрос
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 10. Вставай, страна огромная	Оценивание результатов выполнения сообщения-презентации (мини-проекты)
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 11. В буднях великих строек	Оценивание работы в группе
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к	

	возрождению	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 13. Россия. XXI век	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 14. История антироссийской пропаганды	Оцениваемая дискуссия
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 15. Слава русского оружия	Разработка и представление плаката «Слава русского оружия»
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Тема 16. Россия в деле	Оценивание результатов выполнения сообщения-презентации

### 3.2 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей раздела «Профессиональная подготовка»

#### 3.2.1 Рабочие программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### СГ.01 История России

название учебной дисциплины

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: социально-гуманитарный цикл

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2	<p><u>Уметь:</u></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</p> <p>раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</p> <p>обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</p> <p>давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</p> <p>демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</p> <p>итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</p> <p>основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>60</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>60</i>
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 3 семестр – дифференцированный зачет	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.01 История России

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Мир во второй половине XX- начале XXI века.			
Тема 1.1 Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 80-х г.г. Особенности политики.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характеристика ключевых регионов мира, их особенности, признаки, Отличия. Глобальные процессы развития регионов: экономические, политические, социальные.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
Тема 1.2 Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х годов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характеристика конфликтов: виды, типы, сущность, признаки. Локальные, региональные, межгосударственные конфликты и их влияние на проблемы, возникающие в России и мире.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	

<b>Тема 1.3 Локальные, национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 90-е годы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Переход от индустриальной к постиндустриальной цивилизации. Научно-техническая революция. Этапы НТР. Формы организации производства. Интернационализация производства. Межгосударственная интеграция.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.4 Международные организации, их назначение и основные направления деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Международных организации, история возникновения и развития. ООН, ЕС, НАТО и другие организации, основные направления деятельности, влияние на мировые политические, экономические, социальные, культурные процессы.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце 20-х начале 21 в.в.</b>			
<b>Тема 2.1 Политическое развитие России в 1990-е годы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Россия в системе мировых цивилизаций. Периодизация российской истории. Россия в 90-е годы -изменение политического строя. Основные политические сценарии развития России в 90-е годы. Формирование демократической политической системы. Плюрализм и реализация основных гражданских свобод. «Парад суверенитетов». Попытки государственного переворота — их причины и последствия.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		



<b>Экономическое развитие России в 1990-е годы</b>	Экономические реформы в 90-е гг. Основные модели экономических реформ. «Шоковая терапия». Капитализация российской экономики. Приватизация. Экономический кризис: предпосылки, причины, последствия, варианты преодоления.	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3 Внешняя политика России на рубеже веков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные задачи внешней политики России на рубеже веков. Ослабление внешнеполитической позиции. Приоритетные направления внешней политики (отношения со странами Запада и расширение НАТО на Восток). Изменения геополитического пространства России.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
	<b>Всего:</b>	60	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Истории России.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер;
- Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники**

1. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования /В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва : Академия, 2020. - 448 с.
2. Кириллов В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. -Москва: Юрайт, 2020. - 565 с.
3. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования /В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва : Академия, 2018. - 448 с.
4. Чураков Д.О. История России XX- XXI в.: учебник для СПО / Чураков Д.О. -Москва: КНОРУС, 2018.- 270 с.
5. Ходякова М.В.История России. Ч.2 1941-2015: учебник /под ред. Ходякова М.В.- Москва: Юрайт, 2018.-300 с.
6. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования /В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Академия, 2017. - 448 с.
7. Артемов В.В. История: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - Москва: Академия, 2021.- 448с. — (СПО). — URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196378> дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
8. Самыгин С.И. История : учебник / Самыгин С.И., Самыгин П.С., Шевелев В.Н. — Москва : КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — URL: <https://book.ru/book/943202> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Волобуев О.В. История России: начало XX - начало XX в. 10 кл.: учебник / О. В. Волобуев , С.П. Карпачёв, П.Н. Романов. - Москва: Дрофа, 2016 - 367 с.
2. Самыгин П. С. История России : учеб. для студ. сред. спец. учеб. завед. / П. С. Самыгин [и др.] ; ред. П. С. Самыгин.- Москва, 2007. - 408 с.
3. Семин В.П. История : учебное пособие / Семин В.П., Арзамаскин Ю.Н. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10621-1. — URL: <https://book.ru/book/946253> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска;</p> <p>выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>излагать свои мысли в</p>	<p>демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части;</p> <p>демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий;</p> <p>демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации;</p> <p>демонстрирует умение определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умение структурировать получаемую информацию;</p> <p>демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска;</p> <p>демонстрирует умение</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p>

<p>контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	<p>выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;</p> <p>демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России;</p> <p>демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость;</p> <p>демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач;</p> <p>демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;</p> <p>демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте</p>	
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p>	<p>демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>демонстрирует знание</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и</p>

<p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации;  возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;  психологию коллектива и психологию личности;  роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  сущность гражданско-патриотической позиции;  общечеловеческие ценности;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;  перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;  демонстрирует знание приемов структурирования информации;  демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;  демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;  демонстрирует знание психологии коллектива и психологии личности;  демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;  демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;  демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;  демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	<p>выступление с сообщением и/или презентацией</p>
---	--	--

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: социально--гуманитарный цикл

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2	<p><u>Уметь:</u></p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>

	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>179</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>179</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	<i>179</i>
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 3,5,7- другие формы контроля 4,6,8 - дифференцированный зачет	-



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>			
<b>Тема 1.1 Иностранный язык как средство общения</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Социокультурный компонент:</i> Место английского языка в системе языков мира, стратегии изучения английского языка, роль средств информационных технологий в мотивации изучения иностранных языков, английский язык как средство приобщения к мировой культуре.</p> <p><i>Фонетика.</i> Правила чтения и интонации.</p> <p><i>Грамматика.</i> Структура простого предложения. Личные местоимения в именительном и объектном падеже, притяжательные и неопределенные местоимения.</p> <p>Множественное число существительных, притяжательный падеж существительных.</p> <p>Артикль.</p>	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.2 Биография и образ жизни</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Лексика.</i> Биографии известных людей. История моей семьи. Повседневная жизнь семьи. Моя будущая семья. Обучение в школе. Колледж. Правила поведения студентов в колледже. Расписание рабочего дня студента и членов его семьи. Система образования в России и англоговорящих странах. Моя страна, мой край, мой город (село)</p> <p><i>Грамматика.</i> Глаголы to be и to have. Структура вопроса.</p>	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3. Профессиональная</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Лексика.</i> Мир современных профессий. Проблема выбора будущей профессии.</p>	21	ОК 02 ОК 04

деятельность современного человека	Трудоустройство молодежи в современном мире. Сходства и отличия в требованиях, предъявляемых к кандидатам на определенную должность в странах изучаемого языка и в России. Основы делового этикета. Правила написания резюме, автобиографии. Интервью с работодателем. <i>Грамматика.</i> Времена группы Present. Времена группы Progressive.		ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Контрольная работа 1.</b> Структура простого предложения. Глаголы to be и to have. Время глагола.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
Тема 1.4 Жизнь и проблемы современной молодежи	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика.</i> Молодежь в современном мире. Молодежные движения и организации. Быт и досуг современной молодежи. Кафе и рестораны. Кино, театр. Магазины и покупки. Правила поведения молодежи в общественных местах. Телевидение. Влияние ТВ на зрителя. Средства массовой информации. Хобби (увлечения). Выходной день. Здоровый образ жизни (вредные привычки и способы борьбы с ними). Спорт. Виды спорта. Другие способы проведения свободного времени. Путешествия. Книги и компьютеры. Компьютеризация. Компьютерное оборудование. Роль компьютеров в жизни современного молодого человека. Новинки компьютерной техники. Интернет. Роль Интернета в жизни современной молодежи. Социальные сети. <i>Грамматика.</i> Времена группы Perfect и Perfect Progressive Прямая и косвенная речь. Согласование времен. Модальные глаголы. Залог.	21	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Контрольная работа 2.</b> «Глагол-сказуемое простого предложения. Модальные глаголы», «Прямая и косвенная речь. Согласование времен»	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
Раздел 2. Основы перевода	<b>Содержание учебного материала</b>	32	ОК 02 ОК 04
	Понятия «термин», «многозначное слово»: специфика лексического материала		

<b>технического текста</b>	технических текстов по специальности; вариативность перевода некоторых слов и терминов; грамматические особенности текстов. Введение базовой терминологии специальности. Работа со словарями, справочной литературой. Трудности перевода профессиональных текстов на русский язык. Виды перевода. Техника перевода.		ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 3. Работа с профессиональной лексикой и текстами профессиональной направленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Тематические ряды слов и клише по специальности. Ознакомительное, изучающее, просмотровое чтение. Смысловая переработка полученной информации. Создание вторичных текстов на базе исходных: резюме, аннотации, рефераты, сообщения и доклады по профессиональной тематике. Клише, необходимые для пересказа исходного текста. Систематизация и закрепление имеющихся языковых умений и навыков в области техники перевода. История пищевой промышленности. Современная пищевая промышленность. Обучение персонала. Сырьё хлебопекарного производства. Технология хлебопекарного производства. Способы замешивания теста. История хлеба. Кондитерское производство. История шоколада. Производство шоколада. Сахар-основное сырьё кондитерского производства. Сахарные культуры. Молоко. Молочные продукты. Пастеризация. Кисломолочные продукты. Мука. Технология мукомольного производства. Показатели качества муки. Контроль качества хлеба. Дневной рацион. Здоровое питание. Минералы. Витамины. Жиры и масла. Животные и растительные жиры.	17	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Контрольная работа 3. Перевод текста по специальности</b>	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме 3,5,7- другие формы контроля, 4,6,8 - дифференцированный зачет</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		179	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета Иностранного языка в профессиональной деятельности

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- наглядные пособия: (комплекты учебных таблиц, плакатов, и др.);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - информационно-коммуникативные средства;
  - экранно-звуковые пособия;
  - магнитофон;
  - Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)
- 

#### 1. 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники**

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник / А.П. Голубев -Москва: Академия, 2016. -208 с.
2. Безкоровайная Г.Г. Planeta of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н.Соколова, Е. А. Койранская. - Москва: Издательский центр "Академия", 2021. - 256 с.
3. Безкоровайная Г.Г. Planeta of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.
4. Безкоровайная Г.Г. Planeta of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская. - Москва: Академия, 2017. - 256 с.
5. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 385 с. — ISBN 978-5-406-10109-4. — URL: <https://book.ru/book/944639> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
6. Раевская О.В. Английский язык. Технический перевод : учебник / Раевская О.В., Полуренко Е.В. — Москва : КноРус, 2022. — 211 с. — ISBN 978-5-406-09233-0. — URL: <https://book.ru/book/943796> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
7. Анюшенкова О.Н. Английский язык. Технический перевод : учебник / Анюшенкова О.Н. — Москва : КноРус, 2022. — 369 с. — (для машиностроительных

специальностей). — ISBN 978-5-406-10088-2. — URL: <https://book.ru/book/944159> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники**

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебник для СПО / И. П. Агабекян. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. - 319 с.
2. Кравцова Л.И. Английский язык: учебник для сред. проф. образования / Л. И. Кравцова. - Москва: Высш. шк, 2008. - 463 с.
3. Петрова А.В. Самоучитель английского языка: практ. пособие / А.В. Петрова. - Москва: Ростинтер, 2003. - 430 с.
4. Агабекян И.П. Английский язык: экзаменационные ответы / И. П. Агабекян. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 320 с.
5. Мюллер В. К. Англо-русский словарь = English-russian dictionary : 40000 слов / В. К. Мюллер, С. К. Боянус. - Москва : ЛОКИД-ПРЕСС, 2004. - 687 с.
6. Брель Н.М. Английский язык. Базовый курс : учебник / Брель Н.М., Пославская Н.А. — Москва : КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
7. Алейникова О.С. Английский язык для технических специальностей : учебник / Алейникова О.С. — Москва : КноРус, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-406-09900-1. — URL: <https://book.ru/book/943925> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
8. Нарочная, Е.Б., Английский язык для технических специальностей : учебник / Е.Б. Нарочная, Г.В. Шевцова, Л.Е. Москалец. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-09530-0. — URL:<https://book.ru/book/943178> (дата обращения: 02.12.2022. — Текст : электронный.
9. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская. - Москва: Академия, 2021.- 256 с.- URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=214498> (дата обращения: 02.12.2022. — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Знать:</u></p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Выполнение упражнений.</p> <p>Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p><u>Уметь:</u></p>	<p>строит простые высказывания</p>	<p>Дискуссия.</p>

<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	<p>Выполнение упражнений.</p> <p>Составление диалогов;</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
---	--	---

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: социально - гуманитарный цикл.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2	<p><u>Уметь:</u></p> <p>пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>обеспечивать устойчивость объектов экономики;</p> <p>прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основы пожаробезопасности и электробезопасности;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2	<p><u>Уметь:</u></p> <p>определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</p> <p>ориентироваться в воинских званиях военнослужащих</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального</p>



ПК 3.2	<p>Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>владеть общей физической и строевой подготовкой;</p> <p>пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</p> <p>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>
<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 3.2</p>	<p><u>Уметь:</u></p> <p>оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</p> <p>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</p> <p>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</p> <p>составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	78
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	78
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 6 семестр – дифференцированный зачет	-

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Значение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в подготовке к профессиональной деятельности. Цели и задачи дисциплины. Основные требования к уровню подготовки по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности». Опасности, их классификация и источники и оценка опасности. Безопасность и виды систем безопасности. Перспективы развития науки о безопасности жизнедеятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 1 Защита населения от бытовых и производственных опасностей и негативных воздействий в чрезвычайных ситуациях (ЧС)</b>			
<b>Тема 1.1. Основные виды опасностей в профессиональной деятельности и в быту.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	Негативные факторы техносферы и причины их возникновения. Нормирование воздействия на человека физических, химических, биологических и зоологических негативных факторов и общие сведения о защите от них.		
	<b>Практическая работа 1</b> Изучение способов контроля виброакустических колебаний	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	

<b>Тема 1.2 Комфортные условия -мера профилактики для снижения уровня повседневных опасностей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	Общие Виды и формы деятельности человека и энергетические затраты. Терморегуляция, теплообмен и микроклимат. Основные параметры, системы и виды освещения. Нормирование параметров микроклимата и освещения как средства обеспечения комфортных условий жизнедеятельности. Способы контроля среды обитания.	-	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Лабораторная работа</b>	-	
	<b>Практическая работа 2</b> Изучение способов контроля параметров микроклимата	2	
	<b>Практическая работа 3</b> Изучение способов оценки освещения в помещениях	2	
	<b>Практическая работа 4</b> Изучение и оценка условий жизнедеятельности (труда) по степени вредности и опасности окружающей среды, тяжести и напряженности трудового процесса	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	Общая характеристика ЧС природного, антропогенного и техногенного характера и типовые фазы их развития. Классификация ЧС по их масштабам. Взрывы и пожары на промышленных объектах. Аварии с выбросом вредных веществ. Средства взрывозащиты герметических систем. Пожарная защита производственных объектов. Защита объектов от атмосферного электричества. Природные ЧС (Стихийные явления и бедствия) и ЧС военного времени.	-	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Практическая работа 5</b> Изучение устройства и правил использования первичных средств пожаротушения и обнаружения возгораний.	2	
<b>Тема 1.4 Мероприятия по защите населения от негативных воздействий ЧС и обеспечение устойчивости</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от ЧС. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи по защите населения, силы и средства ликвидации ЧС .Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2

<b>функционирования объектов экономики.</b>	возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от ЧС. Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения. Основные положения по эвакуации населения. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах. Применение средств индивидуальной защиты в ЧС. Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах ЧС (АСДНР). Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики.		
	<b>Практическая работа 6.</b> Изготовление и использование средств индивидуальной защиты.	2	
	<b>Практическая работа 7.</b> Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
	<b>Практическая работа 8.</b> Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 2 Основы военной службы</b>			
<b>Тема 2.1 Основы обороны государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности РФ. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Вооруженные Силы РФ – основа обороны страны. Виды Вооруженных Сил, рода Войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных ВС России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Военная присяга - основной закон воинской жизни. Прохождение службы по призыву и по контракт. Требования к воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психическим и	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2

	профессиональным качествам военнослужащего. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2. Боевые традиции и ритуалы Вооруженных сил Российской Федерации и символы воинской чести.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	Боевые традиции Вооруженных сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службы. Ритуалы Вооруженных Сил РФ.		
	<b>Практическая работа 9.</b> Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
<b>Тема 2.3 Строевая подготовка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	-	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	Строевой Устав Вооруженных Сил РФ, его предназначение и основные положения. Строевые приемы и движения без оружия. Правила воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Строй отделения .Строй взвода. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.		
	<b>Практическая работа 10</b> Изучение основных строевых приемов и движений.	2	
<b>Тема 2.4 Огневая подготовка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2
	Автомат Калашникова (Работа частей и механизмов автомата; чистка, смазка и хранение автомата). Подготовка автомата к стрельбе. Правила стрельбы. Меры безопасности при стрельбе. Основные виды боя и особенности стрельбы в общевойсковом бою.		
	<b>Практическая работа 11</b> Изучение боевых свойств, устройства, неполной сборки и разборки автомата АК-74 и правил ухода за стрелковым оружием.	2	
	<b>Практическая работа 12</b> Изучение требований безопасности при обращении со	2	

	стрелковым оружием, приемов и правил стрельбы.			
<b>Тема 2.5 Размещение и быт военнослужащих.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2	
	Размещение военнослужащих, проходящих военную службу ; содержание помещений. Распределение служебного времени и повседневный порядок. Увольнение из расположения части. Посещение военнослужащих. Назначение и состав суточного наряда воинской части. Организация караульной службы (общие положения).			
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	-	
<b>Тема 2.6. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 3.2	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное , их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Гигиенические основы рационального питания. Репродуктивное здоровье – составная часть здоровья человека и общества. Гигиена беременности. Уход за младенцем. Первая медицинская помощь (ПМП). Основные приемы и способы оказания ПМП. Виды ранений, первая помощь при ранениях. Правила наложения повязок. Временная остановка кровотечения, основные приемы и правила. ПМП при травмах опорно-двигательного аппарата. Переохлаждения и обморожения, первая помощь, профилактика. Сердечно-легочная реанимация. Понятие клинической смерти. Оказание помощи тонущему. Основные инфекционные заболевания, способы их передачи и профилактика.			
	<b>Практическая работа 13</b> Изучение методик наложения основных видов повязок			2
	<b>Практическая работа 14</b> Изучение методик наложения основных видов повязок			2
	<b>Практическая работа 15</b> Изучение методик наложения повязок на голову, верхнюю часть туловища и верхние конечности.			2
	<b>Практическая работа 16</b> Изучение методик наложения повязок на голову, верхнюю часть туловища и верхние конечности.	2		

	<b>Практическая работа 17</b> Изучение методик наложения повязок на область живота и таза.	2	
	<b>Практическая работа 18</b> Изучение методик наложения повязок на область живота и таза.	2	
	<b>Практическая работа 19</b> Изучение методик наложения повязок на суставы (локтевой, коленный, голеностопный).	2	
	<b>Практическая работа 20</b> Изучение методик наложения повязок на суставы (локтевой, коленный, голеностопный).	2	
	<b>Практическая работа 21</b> Изучение методик оказания ПМП при кровотечениях.	2	
	<b>Практическая работа 22</b> Изучение методик оказания ПМП при кровотечениях.	2	
	<b>Практическая работа 23</b> Методика оказания ПМП при обмороке, коллапсе, шоке, сотрясении и ушибах головного мозга.	2	
	<b>Практическая работа 24</b> Методика оказания ПМП при обмороке, коллапсе, шоке, сотрясении и ушибах головного мозга.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Безопасность жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- осадочные места по количеству обучающихся;
- скамья;
- 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));
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей, шкаф для хранения методических пособий);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- симуляторы 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;

–

акеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

–

акет автомата Калашникова;

–

электронный стрелковый тренажер;

–

бучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

– комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

– комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

–

комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

– библиотечный фонд.

---

Технические средства обучения и программное обеспечение:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– мультимедийный проектор и экран;

– комплект видеофильмов и видео-инструктажей

– Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

---

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов**

##### **Основные источники**

1. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Ю.Г. Сапронов. - 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. -336 с.
2. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие / Н. В. Косолапова - 2-е изд. – Москва: Академия, 2018. - 144 с.
3. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08162-4. — URL: <https://book.ru/book/939218> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2022. — 155 с. — ISBN 978-5-406-10156-8. — URL: <https://book.ru/book/944663> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник /Н.В. Косолапова. –5 -е изд. - Москва: Кнорус, 2013.-192 с.
2. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник/ В.Ю. Микрюков. - 4 -е изд.,перераб. -Москва : Кнорус, 2013.- 288 с.
3. Арустамов Э. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студентов проф.-тех. обр. / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - 10-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 176 с.

4. Киршин Н.М. Безопасность жизнедеятельности медицина катастроф : учебник / Н.М. Киршин. - Москва: Академия, 2011- 320 с.
5. Смирнов А. Т. Основы военной службы: учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев; Под ред. А. Т. Смирнова. - Москва : Академия, 2000. - 239 с.
6. Микрюков В.Ю. Основы военной службы : учебник / Микрюков В.Ю., Шамаев В.Г. — Москва : КноРус, 2022. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10078-3. — URL: <https://book.ru/book/944615> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><u>Знать:</u>  основы пожаробезопасности и электробезопасности;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности;  демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;  демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;  дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия;  формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Письменный и устный опрос.  Тестирование.  Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u>  основы военной службы и обороны государства;  основные виды вооружения, военной техники и специального</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу;  ориентируется в видах вооружения, военной техники и</p>	<p>Письменный и устный опрос.  Тестирование.  Оценка результатов</p>

<p>снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u></p> <p>общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классификация и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p> <p>классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;</p> <p>демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u></p> <p>пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>обеспечивать устойчивость объектов экономики;</p> <p>прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения;</p> <p>формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <p>демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>		
<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.04 Физическая культура

название учебной дисциплины

### 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** социально-гуманитарного цикла

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 3.2	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

**1.4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 175 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>175</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>175</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>8</i>
практические занятия	<i>167</i>
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 3, 5, 7 семестр дифференцированный зачет 4, 6, 8 семестр другие формы контроля	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

СГ.04 Физическая культура

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические основы.</b>			
<b>Тема 1.1. Социально-биологические основы физической культуры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организм человека: функциональные системы, саморегуляция, самосовершенствование, адаптация, биоритмы, двигательная активность, максимальное потребление кислорода, гиподинамия, гипокинезия и гипоксия. Воздействия природных и социально-экономических факторов, на организм и жизнедеятельность человека. Возрастные особенности развития организма человека. Средства физической культуры в управлении совершенствованием функциональных возможностей организмов и обеспечении его устойчивости к умственной и физической деятельности.	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.2. Основные понятия и терминология игры в баскетбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> История развития игры. Терминология и основные понятия игры в баскетбол. Спортивные достижения сборных команд России на европейских и мировых чемпионатах.	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3. История развития лыжного спорта. Роль лыжного спорта в укреплении здоровья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> История развития лыжного спорта. Спортивные достижения сборных команд России на европейских и мировых чемпионатах.	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	



<b>Тема 1.4. Основные понятия игры в волейбол. История развития игры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	История развития игры. Терминология и основные понятия игры в волейбол. Спортивные достижения сборных команд России на европейских и мировых чемпионатах.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2. Учебно- тренировочный</b>			
<b>Тема 2.1. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	48	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	Виды легкой атлетики. Легкоатлетическая разминка. Техника выполнения беговых упражнений		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2. Спортивные игры 2.2.1 Баскетбол. 2.2.2.Волейбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	99	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	Техника ведения мяча. Техника передвижения без мяча. Техника выполнения броска в кольцо. Тактические действия. Правила игры. Техника подачи мяча. Техника приема мяча. Техника нападающего удара. Техника блокирования. Тактические действия. Правила игры.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3. Лыжный спорт.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	22	ОК 04 ОК 08 ПК 3.2
	Подготовка лыжного инвентаря к занятиям и соревнованиям. Техника лыжных ходов. Тактика применения лыжных ходов в зависимости от рельефа дистанции. Требования личной гигиены при занятиях лыжным спортом.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме 3, 5, 7 семестр дифференцированный зачет, 4 ,6, 8 семестр другие формы контроля</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		175	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения: Спортивный зал.

Спортивный зал, оснащенный:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, канат для перетягивания, скакалки, гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини – футбольных, мячи для мини-футбола;
- мячи футбольные,
- гимнастические маты,
- Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура : учеб. для студ. учреждений СПО /А.А. Бишаева. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
2. Виленский М.Я. Физическая культура : учебник / Виленский М.Я., Горшков А.Г. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. — URL: <https://book.ru/book/943895> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
3. Федонов Р.А. Физическая культура : учебник / Федонов Р.А. — Москва : Русайнс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-4365-9563-4. — URL: <https://book.ru/book/944755> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
4. Кузнецов, В.С., Теория и история физической культуры + еПриложение: дополнительные материалы : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-406-09945-2. — URL:<https://book.ru/book/943955> (дата обращения: 02.12.2022). — Текст : электронный.
5. Киреева Е.А. Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Киреева Е.А. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: <https://book.ru/book/942696> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники

1. Решетников Н.В. Физическая культура: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - Москва: Академия, 2012. - 152 с.
2. Железняк Ю.Д. Спортивные игры : Техника, тактика, методика обучения / Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов, В. П. Савин, А. В. Лексаков ; ред.: Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов.- Москва:Академия, 2010. - 518 с.

3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник / Бишаева А.А., Малков В.В. — Москва : КноРус, 2022. — 379 с. — ISBN 978-5-406-08822-7. — URL: <https://book.ru/book/941740> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
4. Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта : учебник / Барчуков И.С., под общ., ред. — Москва : КноРус, 2022. — 366 с. — ISBN 978-5-406-10192-6. — URL: <https://book.ru/book/944692> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентом контрольных заданий и нормативов.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><u>Знать:</u>  роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;  правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности;  проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос.  Тестирование.  Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
<p><u>Уметь:</u>  использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;  выполнять контрольные</p>	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;  выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений.  Регулирование физической нагрузки.  Владение навыками контроля и оценки.  Подбор средств и методов занятий</p>

нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	
--	---	--

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.05 Основы финансовой грамотности

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05.ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** социально-гуманитарный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	<p>использовать знания по финансовой грамотности.</p> <p>планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.</p> <p>анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.).</p> <p>уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать.</p> <p>самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.</p> <p>анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.</p> <p>применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать</p>	<p>знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере.</p> <p>экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.</p> <p>правила оплаты труда работников.</p> <p>основные виды налогов в современных экономических условиях.</p> <p>страхование и его виды.</p> <p>пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.</p> <p>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.</p> <p>процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>способы действий в рамках предложенных условий и требований.</p> <p>знать практические способы принятия финансовых и</p>

	<p>наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности.</p> <p>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>экономических решений.</p>
--	--	-------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>64</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>64</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>32</i>
практические занятия	<i>32</i>
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 3 семестр - дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности</b>			
<b>Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>1. Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг.</b> Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	2	
	<b>2. Классификация финансовых услуг и продуктов.</b> Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующих образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».	2	
<b>3. Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией.</b> Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки.	2		



	<p><b>4. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей.</b> Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.</p>	2	
	<p><b>5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков.</b> Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.</p>	2	
	<p><b>6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг.</b> Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.</p>	2	
	<p><b>7. Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи.</b> Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.</p>	2	
	<p><b>8. Интеграция финансовых аспектов в практическую деятельность.</b> Практические способы принятия финансовых и экономических решений.</p>	2	
	<p><b>Лабораторные и практические занятия</b></p>		
	<p><b>Практическая работа 1.</b> Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность.</p>	2	
	<p><b>Практическая работа 2.</b> Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность.</p>		

	<b>Практическая работа 3.</b> Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении.	2	
	<b>Практическая работа 4.</b> Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.2. Налоги и налогообложение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>1. Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества.</b> Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.	2	
	<b>2. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы.</b> Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.		
	<b>3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты.</b> Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты, предоставляемые при обучении в образовательных организациях.	2	
	<b>4. Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации.</b> Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой	2	

	декларации.		
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 5.</b> Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.	2	
	<b>Практическая работа 6.</b> Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России.</b> Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.	2	
	<b>2. Страховые риски, участники договора страхования.</b> Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.	2	
	<b>3. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя.</b> Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.	2	
	<b>4. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия.</b> Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<b>Практическая работа 7.</b> Решение задач на принятие решения на основе	2	
			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2

	сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.		
	<b>Практическая работа 8.</b> Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса</b>			
<b>Тема 2.1. Бизнес-планирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	<b>1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ.</b> Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.	2	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	<b>Практическая работа 9, 10, 11</b> Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.	6	
	<b>Практическая работа 12, 13,14,15,16</b> Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере предприятия (организации).	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основ финансовой грамотности.

Оснащение учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;  
доска,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение

---

- компьютер;
  - мультимедийный проектор,
  - звуковые колонки,
  - Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)
- 

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники**

1. Жданова А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся : среднее профессиональное образование / А. О. Жданова, Е. В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020. - 400 с.
2. Жданова А. О. Финансовая грамотность: учебная программа : среднее профессиональное образование / А.О. Жданова, М.А. Зятков. - Москва : ВАКО, 2020. - 32 с.
3. Жданова А. О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя : среднее профессиональное образование / А.О. Жданова, М.А. Зятков.- Москва : ВАКО, 2020. - 224 с.
4. Жданова А. О. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь : среднее профессиональное образование / А.О. Жданова, М.А. Зятков.- Москва : ВАКО, 2020. - 224 с.
5. Шитов, В.Н., Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2023. — 250 с. — ISBN 978-5-406-11059-1. — URL:<https://book.ru/book/947643> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Жданова А. О. Финансовая грамотность : материалы для обучающихся. СПО / А. О. Жданова. Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2015. - 400 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<p>знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере.</p> <p>экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников.</p> <p>основные виды налогов в современных экономических условиях.</p> <p>страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.</p> <p>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практически способы принятия финансовых и экономических решений.</p>	<p>«<b>Отлично</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«<b>Неудовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса не</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.</p>

	освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» –</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

<p>условия страхования, страхования имущества и ответственности.</p> <p>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков.</p> <p>рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией.</p> <p>уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде.</p> <p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
---	---	--



# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.06 Основы бережливого производства

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.06.ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** социально-гуманитарный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	86
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	80
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	1
Промежуточная аттестация в форме 4 семестр - экзамен	5

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Бережливое производство</b>			
<b>Тема 1.1. Введение в бережливое производство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	<b>1.</b> История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	2	ОК 02
	<b>2.</b> Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	6	ОК 03
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		ОК 04
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2
<b>Тема 1.2. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	<b>1.</b> Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	6	ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		ОК 03
	Практическая работа 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	2	ОК 04
	Практическая работа 2. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	2	ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2

	Практическая работа 3. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	
	Практическая работа 4. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками</b>			
<b>Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	<b>1.</b> Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	6	ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		ОК 03
	Практическая работа 5. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	ОК 04
	Практическая работа 6. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	ОК 07
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 3.1
			ПК 3.2
<b>Тема 2.2. Затраты на качество и потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	<b>1.</b> Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	6	ОК 02
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		ОК 03
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ОК 04
			ОК 07
			ПК 3.1
			ПК 3.2
<b>Раздел 3. Статистические метода анализа</b>			
<b>Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01
	<b>1.</b> Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	8	ОК 02
	<b>2.</b> Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная	6	ОК 03
			ОК 04
			ОК 07
			ПК 3.1

<b>качества</b>	диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.		ПК 3.2
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
	Практическая работа 7. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	
	Практическая работа 8. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето	2	
	Практическая работа 9. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
	Практическая работа 10. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>5</b>	
<b>Консультации</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>86</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основы бережливого производства.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
доска,
- 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));
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей, шкаф для хранения методических пособий);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения 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;
- 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;
- комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
- комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран,  
Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

#### Основные источники

1. Колтунов В.В., Попов Ю.П. Охрана труда (для ссузов) : уч. пособие / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с.
2. Графкина М.В. Охрана труда: учебник /М.В. Графкина. - Москва: Академия, 2018. -146 с.
3. Курамшина, А.В., Основы бережливого производства : учебник / А.В. Курамшина, Е.В. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL:<https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
4. 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. — ISBN 978-5-406-10352-4. — URL:<https://book.ru/book/944522> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.

#### Дополнительные источники

1. Девисиллов В.А. Охрана труда: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / В. А. Девисиллов. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2007. - 400с.
2. Раздорожный А. А. Охрана труда и производственная безопасность: учеб -методич. пособие / А. А. Раздорожный. - Москва : Экзамен, 2006. - 511 с.
3. Ткачева, Г.В., Охрана труда в профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Т.Е. Никвист, С.В. Коровин. — Москва : КноРус, 2022. — 130 с. — ISBN 978-5-406-09863-9. — URL:<https://book.ru/book/943892> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знать:</b> основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения;	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач,

<p>производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>
<p><u>Уметь:</u> Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p><u>Обучающийся:</u> определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

Ъ



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.07 Основы философии

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.07.ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: социально-гуманитарный цикл

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	56
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	56
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 5 семестр - дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.07 Основы философии  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
<b>Раздел 1. Предмет философии и её история</b>			
<b>Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Становление философии из мифологии. Предмет и функции философии. Философия и религия. Философия как мировоззрение.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		-
<b>Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Средневековая философия: патристика и схоластика.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		-
<b>Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	8	2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		-
<b>Тема 1.4 Современная философия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Особенности русской философии. Русская идея.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		-
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>			
<b>Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления. Изучение основных отраслей философского знания: онтология, гносеология, этика, философская антропология, философия истории, социальная философия.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
<b>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Бытие как исходная категория философии. Онтология, ее предмет и основные проблемы. Основные формы бытия. Философский смысл проблемы познания. Основные гносеологические концепции: рационализм, эмпиризм, агностицизм, скептицизм. Основные методы и формы научного познания.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		-
<b>Тема 2.3. Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общезначимость этики. Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06
<b>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и смысл жизни. Роль философии в современном мире.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06

<b>значение</b>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		56	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основы философии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники

1. Горелов А.А. Основы философии: учебник / А.А. Горелов. - 19-изд.- Москва: Академия, 2018. – 256 с.
2. Губин В.Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин.- Москва: Форум-Инфра, 2008. - 432 с.
3. Канке В. А. Основы философии : учебник для сред. проф. обр. / В.А. Канке. - Москва : Логос, 1999. - 288 с.
4. Горелов, А.А., Основы философии. : учебное пособие / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. — Москва : КноРус, 2021. — 227 с. — ISBN 978-5-406-08201-0. — URL:<https://book.ru/book/940089> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.
5. Матяш, Т.П., Основы философии : учебник / Т.П. Матяш, В.П. Яковлев, Л.В. Жаров, ; под ред. В.П. Кохановского. — Москва : КноРус, 2021. — 230 с. — ISBN 978-5-406-08193-8. — URL:<https://book.ru/book/940085> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.
6. Грибакина А.Б. Основы философии. : учебник / А.В. Грибакина, — Москва : Юстиция, 2021. — 345 с. — ISBN 978-5-4365-5515-7. — URL:<https://book.ru/book/936854> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный
7. Степанова, О.П., Основы философии. Практикум : учебное пособие / О.П. Степанова. — Москва : Русайнс, 2022. — 90 с. — ISBN 978-5-4365-8882-7. — URL:<https://book.ru/book/942546> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники

1. Кохановский В.П. Основы философии : учебное пособие / В. П. Кохановский, Т. П. Матяш, В. П. Яковлев, Л. В. Жаров ; ред. В. П. Кохановский. - Ростов -на-Дону: Феникс, 2008. - 315с.
2. Спиркин А. Г. Философия : учебник / А. Г.Спиркин.- Москва : Гардарики, 2003.- 816 с.

3. Аблеев, С.Р., Основы философии : учебник / С.Р. Аблеев. — Москва : КноРус, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-406-08797-8. — URL:<https://book.ru/book/940995> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.
4. Куликов, Л.М., Основы философии. : учебное пособие / Л.М. Куликов. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-01740-1. — URL:<https://book.ru/book/935747> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.
5. Сычев, А.А., Основы философии. : учебное пособие / А.А. Сычев. — Москва : КноРус, 2021. — 366 с. — ISBN 978-5-406-02904-6. — URL:<https://book.ru/book/936293> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.
6. Гуревич, П.С., Основы философии. : учебное пособие / П.С. Гуревич. — Москва : КноРус, 2021. — 478 с. — ISBN 978-5-406-03286-2. — URL:<https://book.ru/book/936576> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p><b>«Отлично»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ситуационные задачи</li> <li>– устный опрос</li> <li>– защита сообщений</li> <li>– анализ текста</li> <li>– защита сообщений</li> <li>– презентации</li> <li>– семинар</li> </ul>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p><b>«Хорошо»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– творческие задания</li> <li>– защита эссе</li> <li>– тестирование</li> </ul>

	<p>существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p><b>«Неудовлетворительно</b></p> <p>» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	--	--

### 3.2.2 Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

название учебной дисциплины

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>104</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>98</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>78</i>
практические занятия	<i>14</i>
лабораторные занятия	<i>6</i>
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	<i>1</i>
Промежуточная аттестация в форме 5 семестр – экзамен	<i>5</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общая микробиология</b>				
<b>Тема 1.1 Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 01 ОК 02	
	Содержание дисциплины и её задачи.			
	Классификация микроорганизмов, прокариоты, эукариоты. Характеристика бактерий, строение, размножение, перемещение. Дрожжи, особенности строения дрожжевой клетки, способы размножения, классификация. Мицелиальные грибы, строение, размножение, характеристика наиболее распространенных грибов. Вирусы и актиномицеты.			
	<b>Практическая работа 1</b> Изучение оборудования микробиологической лаборатории, назначение.			2
	<b>Практическая работа 2</b> Подготовка, настройка микроскопа к работе, подготовка препаратов для микроскопирования.			2
	<b>Лабораторная работа 1</b> Изучение морфологических признаков бактерий, дрожжей и грибов.			2
<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-			
<b>Тема 1.2 Физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02	
	Химический состав микробной клетки. Питание микроорганизмов. Обмен веществ в микробной клетке. Дыхание микроорганизмов, типы дыхания и их характеристика.			
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>			-
<b>Тема 1.3 Культивирование и рост</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02	
	Понятие чистых культур, способы культивирования, посев и пересев микробных культур. Периоды роста микробной культуры.			

микроорганизмов	<b>Практическая работа 3</b> Способы приготовления питательных сред.	2	
	<b>Практическая работа 4</b> Изучить технику посева и пересева микробных культур.	2	
Тема 1.4 Экология микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01 ОК 02
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Значение воды, санитарно-бактериологическое состояние воды. Влияние температуры, влажности, света, излучений, кислотности среды, химических и биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов. Влияние соли, сахара, жира, антимикробных веществ, температуры и влажности на жизнедеятельность микроорганизмов.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
Тема 1.5 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование.	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 01 ОК 02
	Значение и применение процессов брожения в пищевых производствах, характеристика спиртового, молочнокислого, маслянокислого брожения. Процессы окисления, характеристика процессов и микроорганизмов, используемых в этих процессах.		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы.	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	ОК 01 ОК 02
	Патогенные микроорганизмы, их свойства, особенности. Характеристика защитных сил организма. Пищевые инфекции и отравления. Токсикоинфекции. Микотоксикозы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
Раздел 2. Специальная микробиология			
Тема 2.1 Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и	<b>Содержание учебного материала:</b>	16	ОК 01 ОК 02
	Классификация микроорганизмов, применяемых в производстве хлеба и кондитерских изделий. Свойства и признаки дрожжей и молочнокислых бактерий, качественная характеристика. Жидкие дрожжи, пшеничные закваски, ржаные		

<b>мучных кондитерских изделий</b>	закваски характеристика микроорганизмов, используемых для их приготовления. Характеристика процесса брожения теста при безопасном и опарном способе его приготовления.		
	<b>Лабораторная работа 2</b> Микроскопирование прессованных дрожжей, определение подъёмной силы.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
<b>Тема 2.2 Микробиологические процессы при выпечке хлеба и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Характеристика микробиологических процессов при выпечке хлеба и кондитерских изделий.	2	ОК 01 ОК 02
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
<b>Тема 2.3 Микроорганизмы-вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Источники посторонних микроорганизмов на производстве. Микрофлора муки, характеристика микробиологических процессов в муке. Микрофлора яиц и яйцепродуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахаросодержащих видов сырья, плодов, ягод, фруктов. Болезни хлеба, признаки, возбудители, меры по предупреждению и устранению болезней хлеба. Характеристика микробиологических процессов в макаронных и кондитерских изделиях.	8	ОК 01 ОК 02
	<b>Практическая работа 5</b> Изучить способы выявления картофельной палочки в муке.	2	
	<b>Практическая работа 6</b> Анализ хлеба на наличие возбудителя тягучей (картофельной) болезни хлеба.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
<b>Тема 2.4 Микробиологический контроль на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Микробиологический контроль хлебопекарного производства. Схема контроля. Микробиологический контроль муки, прессованных и жидких дрожжей. Контроль процесса тестоведения и готовой продукции. Микробиологический контроль в макаронном производстве. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.	2	ОК 01 ОК 02

	<b>Лабораторная работа 3</b> Определение общего количества мезофильных, аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (МАФАМ) в 1 грамме муки.	2	
<b>Тема 2.5 Санитарно-гигиенический контроль на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Гигиенические требования к факторам внешней среды: гигиена воздуха, воды, освещения, гигиенические требования к вентиляции, отоплению. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, сырью и готовой продукции. Причины брака и пути их устранения. Санитарные требования к хранилищам готовых изделий, таре, транспорту при перевозке. Санитарные требования к содержанию кондитерского производства. Личная гигиена работников пищевых производств. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	10	ОК 01 ОК 02
	<b>Практическая работа 7</b> Посев микроорганизмов воздуха, воды, смыва с рук персонала для определения общей обсемененности и наличия кишечной палочки.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		5	
<b>Консультации</b>		1	
<b>Всего:</b>		<b>104</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочее место преподавателя;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- 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;
- СЭШ-3М для определения влажности зерна;
- влагомер ЦВЗ – для определения влажности зерна, муки и крупы;
- весы электронные;
- весы аналитические;
- эксикаторы для охлаждения бюкс;
- охладители АО для охлаждения бюкс;
- разборные доски;
- приборы ПИФ и ПВФ – для определения металломагнитной примеси в зерне, муке и крупе;
- наборы сит для определения заражённости зерна;
- тестомесилка ТЛ-1 – для определения количества клейковины;
- ИДК-1М – измеритель деформации клейковины для определения качества клейковины;
- устройство У1- УФК для формирования шарика клейковины;
- КФК-2;
- набор химической посуды для проведения химических анализов;
- ИДК-3 – для определения качества клейковины;
- РЗ-ТБМС – тестер белизны муки;
- влагомер “Vile”;
- лабораторная тестомесилка У1-ЕТК;
- термостат суховоздушный ТС-1/20;
- лабораторная мельница ЛЦМ-1М;
- ПЧП – прибор для измерения числа падения;
- СНОЛ-1 – муфельная печь;
- рассев лабораторный с круговыми поступательными движениями.

Эталонные образцы злаковых, бобовых и масличных культур, муки, крупы.

Образцы: дефектных зёрен пшеницы; глютинозных, красных, пожелтевших зерен риса; рудяка, плоской и татарской гречихи, просянок; сорняков – спутников культур; коллекции

семян сорных и культурных растений.

Муляжи: семян пшеницы, ржи, кукурузы, подсолнечника, гороха; болезней кукурузы, подсолнечника; типового состава кукурузы; двойных, тройных зерен овса; гибриды кукурузы.

Гербарий культурных и сорных растений

Плакаты.

Формы первичной документации,

Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

---

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 233 с.
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 21.11.2022).
3. Васюкова, А.Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10097-4. — URL:<https://book.ru/book/944628> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
2. Комелькова А.Н. Основы микробиологии : учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.
3. Лурье И.С. Технический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: справочник/ И.С. Лурье.-Москва :Колос, 2003.- 416с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование



<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p>
---	---	---

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы,

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	50
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	14
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 6 семестр – дифференцированный зачет	-

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств</b>			
<b>Тема 1. Гидромеханические процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	10	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)		
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)		
4. Разделение неоднородных систем			
5. Перемешивание в жидких средах			
<b>Практическая работа 1. Перемешивание в жидких средах</b>	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 2. Тепловые процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	10	
	2. Нагревание, охлаждение и конденсация		
	3. Выпаривание		
	<b>Практическая работа 2. Нагревание, охлаждение и конденсация</b>	2	
	<b>Практическая работа 3. Выпаривание</b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 3. Массообменные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	1. Основы массопередачи	10	
	2. Абсорбция		
	3. Перегонка жидкостей		
	4. Экстракция		
	5. Адсорбция		
	6. Сушка		
	7. Кристаллизация		

	<b>Практическая работа 4.</b> Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 4. Холодильные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>1.</b> Искусственное охлаждение	4	
	<b>Практическая работа 5</b> Умеренное и глубокое охлаждения	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 5. Механические процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02
	<b>1.</b> Измельчение твёрдых материалов	8	
	<b>2.</b> Классификация и сортировка материалов		
	<b>3.</b> Смешение твёрдых материалов		
	<b>Практическая работа 6.</b> Крупное измельчение	2	
	<b>Практическая работа 7.</b> Среднее и мелкое измельчение	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		50	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому оборудованию.** Реализация учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- осадочные места по количеству обучающихся;
- компьютер;
- доска;
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;

П

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
- интерактивная доска;
- лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературой, интернет ресурсами.**

#### Основные источники

1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.
2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.
3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.11.2022).
4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393> (дата обращения: 21.11.2022).

#### Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, индивидуальных заданий, написание рефератов на заданную тему.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование

	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p>
<p>анализировать условия и режимы работы оборудования</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Название учебной дисциплины

### 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03. АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	54
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	54
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	4
лабораторные занятия	10
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 8 семестр – зачет	-

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Технические процессы как объект автоматизации.</b>			
<b>Тема 1.1 Понятие технологического процесса с точки зрения автоматизации.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Введение Схемы технологических процессов на предприятиях. Отрасли. Структуры техпроцессов. Входные и выходные параметры техпроцессов.</p>	4	<p>ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2</p>
<b>Раздел 2 Основы теории автоматического управления.</b>			
<b>Тема 2.1 Общие принципы управления систем и их классификация.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Построение систем управления. Классификация систем управления. Анализ систем управления.</p>	4	<p>ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2</p>
<b>Раздел 3 Элементы автоматики.</b>			
<b>Тема 3.1 Первичные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>измерительные преобразователи.</b>	Измерительные преобразователи. Классификация. Общие характеристики. Датчики перемещения. Контактные и неконтактные. Датчики усилий. Датчики температуры дилатометрические, расширения. Термосопротивления. Термопары, темисторы. Датчики давления. Классификация. Датчики уровня. Классификация. Датчики усилий. Тензометрические, пьезоэлектрические.	12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.2 Вторичные измерительные приборы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Вторичные приборы контроля температуры. Классификация. Мосты неавтоматические. Потенциометр автоматические и неавтоматические. Логометры: Лр-64, Ш-69	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Лабораторная работа 1</b> Исследование логометрического метода контроля температуры.	2	
	<b>Практическая работа 1</b> Исследование логометрического метода контроля температуры Ш-69.	2	
	<b>Лабораторная работа 2</b> Исследование мостового метода контроля температуры.	2	
	<b>Лабораторная работа 3</b> Исследование потенциометрического метода контроля температуры.	2	
	<b>Лабораторная работа 4</b> Стабилизация температуры на объекте КСПЗ.	2	
	<b>Лабораторная работа 5</b> Исследование работы установки ДКТЭ при контроле температуры зерна на элеваторе.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.3 Исполнительные механизмы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение, устройство, классификация исполнительных механизмов и их применение в автоматизированных технологических процессах.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
<b>Тема 3.4. Реле.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

	Классификация и основные характеристики реле. Контактные бесконтактные и тепловые реле. Реле времени.	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.5 Автоматические регуляторы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия об автоматических регуляторах. Параметры регулирования в технологических процессах. Перспективы модернизации автоматических регуляторов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 4 Особенности построения систем управления технологическим процессом.</b>			
<b>Тема 4.1 Основные принципы построения плоскости АСР.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Задачи и принципы автоматического регулирования. Основные элементы автоматических систем регулирования технологических процессов.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
<b>Раздел 5 Проектирование систем автоматики.</b>			
<b>Тема 5.1 Общие сведения о графических условных обозначениях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Условные обозначения первичных и вторичных преобразователей измеряемых и регулируемых величин технологических процессов. Изображение элементов автоматики в ГОСТ в соответствии с их значением.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
<b>Тема 5.2 Функциональные схемы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение функциональных схем. Принцип построения функциональных схем. Подбор компонентов систем автоматики управления технологических процессов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.3 Автоматизация процессов раствороприготовления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные принципы и способы автоматизации процессов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Практическая работа 2</b> Изучение функциональных схем зерносушилок.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего</b>		54	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому оборудованию.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
  - комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
  - комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
  - комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
  - комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».
  - 
  - еречни основной и дополнительной учебной литературы;
  -
- вспомогательное  
оборудование и инструкции

П

Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературой, интернет ресурсами.**

##### Основные источники

1. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2021. 182 с.
2. Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Л.И. Селевцов ,А.Л.Селевцов.-5-е изд., стер.-Москва: Академия ,2019.-352с.
3. Рогов В. А. Технические средства автоматизации и управления: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Рогов, А. Д. Чудаков. - Москва: Юрайт, 2020. - 352 с.
4. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 07.12.2022).
5. Основы автоматизации технологических процессов : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва : Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 07.12.2022).
6. Шишмарев В.Ю. Основы автоматизации технологических процессов : учебник / Шишмарев В.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 406 с. — ISBN 978-5-406-09636-9. — URL: <https://book.ru/book/943231> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
7. Шишмарев В.Ю. Основы автоматизации технологических процессов. Практикум : учебно-практическое пособие / Шишмарев В.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 368 с. —

ISBN 978-5-406-10034-9. — URL: <https://book.ru/book/944144> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.

#### Дополнительные источники

1. Горбатюк В.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для (СПО ) / В.И. Горбатюк. - Москва : Колос, 2000. - 335 с.
2. Новицкий О.А. Автоматизация производственных процессов на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях: учебник / О.А. Новицкий. - Москва : Колос, 1981. - 320 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, индивидуальных заданий, написание рефератов на заданную тему.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации, классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ), классификацию технических средств автоматизации, измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения, типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических</p>	<p>«<b>Отлично</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«<b>Хорошо</b>» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«<b>Удовлетворительно</b>» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.</p>

<p>процессов, область их применения, особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>содержат ошибки.  <b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i>  использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию, проводить настройку приборов автоматики на заданный режим, владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования, обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>«Отлично»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.  <b>«Хорошо»</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  <b>«Удовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.  <b>«Неудовлетворительно»</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.</p>



## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности название учебной дисциплины

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; 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.	основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технология поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	198
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	198
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	156
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в 6, 8 семестр – дифференцированный зачет	-

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности.</b>			
<b>Тема 1.1 Основные понятия и определения. Классификация информационных систем.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия и определения. Классификация информационных систем по назначению. Классификация информационных систем по структуре аппаратных средств. Классификация информационных систем по режиму работы. Классификация информационных систем по характеру взаимодействия с пользователями. Состав и характеристика качества информационных систем.</p> <p>Самостоятельная работа студентов:</p>	2	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p>
<b>Тема 1.2 Классификация персональных компьютеров.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Универсальные настольные ПК. Блокнотные компьютеры. Карманные ПК. Компьютеры-телефоны. Носимые ПК. Специализированные ПК. Суперкомпьютеры. Советы по приобретению компьютера.</p> <p>Самостоятельная работа студентов:</p>	2	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p>

<b>Раздел 2. Технические средства информационных технологий.</b>			
<b>Тема 2.1 Мониторы.</b>	Содержание учебного материала		
	ЭЛТ-мониторы. ЖК-мониторы. Мониторы на базе органических светоизлучающих диодов. Новинки. Размер экрана и разрешение мониторов. Частота регенерации изображения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов	-	
<b>Тема 2.2 Печатающие устройства.</b>	Матричные принтеры. Линейно-матричные принтеры. Основные технологии цветной печати. Струйные принтеры. Выбор бумаги для струйных принтеров. Организация эффективной работы струйных принтеров. Лазерные принтеры. Термосублимационные принтеры. Технология твердочернильной печати. Технология MicroDry. Портативные принтеры.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Тема 2.3 Сканеры. Модем. Многофункциональные периферийные устройства.</b>	Назначение. Типы. Характеристики. Достоинства и недостатки.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Тема 2.4 Плоттеры. Дигитайзеры. Цифровые камеры.</b>	Назначение. Типы. Характеристики. Достоинства и недостатки.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Тема 2.5 Источники бесперебойного питания. Мультимедийный</b>	Понятие «Мультимедийный компьютер». Использование. Графопроекторы. Слайд-проектор. Видеопроекторы и др. Что должен иметь компьютер для создания домашнего кинотеатра?	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

<b>компьютер. Технические средства презентаций.</b>	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий.</b>			
<b>Тема 3.1 Базовое программное обеспечение.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Операционная система. Сервисное программное обеспечение. Программы технического обслуживания. Инструментальное программное обеспечение.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Тема 3.2 Прикладное программное обеспечение.</b>	Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, WEB -редакторы, браузеры, интегрированные системы делопроизводства, их краткая характеристика. Прикладное программное обеспечение общего назначения. Методо-ориентированное прикладное программное обеспечение. Проблемно-ориентированное прикладное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение глобальных сетей. Прикладное программное обеспечение для организации (администрирования) вычислительного процесса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:		-
<b>Тема 3.3 Операционные системы семейства Windows.</b>	Модели операционных систем. Интерфейс системы. Загрузка Windows. Выход из Windows. Организация работы в среде Windows. Windows-окно. Справочная система.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:		-
	Практическая работа 1. Организация работы на ПК. Работа с клавиатурой ПК.	2	
	Практическая работа 2. Организация работы в среде Windows. Создание и удаление ярлыков.	2	
Практическая работа 3. Настройка пользовательского интерфейса Windows. Окно	2		

	«Мой компьютер».		
	Практическая работа 4. Работа с файлами и каталогами в программе «Проводник».	2	
	Практическая работа 5. Размещение, поиск и сохранение информации. Антивирусные средства защиты.		
	Практическая работа 6. Стандартные программы Windows.	2	
<b>Раздел 4. Обработка текстовой информации.</b>			
<b>Тема 4.1 Обработка текстовой информации.</b>	Содержание учебного материала		
	Понятие, назначение, возможности. Основы работы текстового редактора MS Word. Создание нового документа. Создание и форматирование таблиц. Создание списков. Организация печати документа. Сохранение текстового документа. Регулируем вид экрана. Экономим время, работая эффективно. Автокоррекция ошибок, расшифровка сокращений и поиск в словарях. Надписи в тексте. Вставка объектов в текст. Вставка рисунков в документ. Оформление фигурного текста. Встроенный векторный графический редактор. Колонки. Сноски. Буквица. Электронное письмо. Статистика. Автосохранение текста. Электронные закладки. Стилиевые настройки. Вставка даты.		OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 7. Создание документов в редакторе MS Word. Форматирование шрифтов.	2	
	Практическая работа 8. Оформление абзацев документов. Колонтитулы.	2	
	Практическая работа 9. Создание и форматирование таблиц в MS Word.	2	
	Практическая работа 10. Создание списков в текстовых документах.	2	
	Практическая работа 11. Колонки. Буквица.	2	
	Практическая работа 12. Вставка объектов в документ. Подготовка к печати.	2	
	Практическая работа 13. Создание деловых документов в редакторе MS Word.	2	
	Практическая работа 14. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	Практическая работа 15. Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание шаблонов и форм.	2	
	Практическая работа 16. Создание комплексных документов в редакторе MS Word.	2	

	Практическая работа 17. Оформление формул редактором.	2	
	Практическая работа 18. Организационные диаграммы в документе MS Word.	2	
	Практическая работа 19. Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов.	2	
<b>Раздел 5. Процессоры электронных таблиц.</b>			
<b>Тема 5.1 Процессоры электронных таблиц.</b>	Содержание учебного материала		
	Особенности электронного интерфейса программы MS Excel. Ввод текстовых данных. Ввод числовых данных. Ввод формул. Форматирование данных. Печать готовой таблицы. Шаблоны, входящие в состав MS Excel. Вычислительные возможности MS Excel. Имя ячейки. Работа со списками. Поиск и сортировка данных. Автовод данных. Форма данных. Фильтрация данных. Просмотр и печать списков. Связывание данных. построение диаграмм.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 20. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel.	2	
	Практическая работа 21. Создание электронной книги.	2	
	Практическая работа 22. Относительная адресации в MS Excel.		
	Практическая работа 23. Построение и оформление диаграмм в MS Excel.	2	
	Практическая работа 24. Использование функций в расчетах MS Excel.	2	
	Практическая работа 25. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах в MS Excel.	2	
	Практическая работа 26. Фильтрация данных и условное форматирование в MS Excel.	2	
	Практическая работа 27. Подбор параметра. Организация обратного расчета.	2	
	Практическая работа 28. Задачи оптимизации (поиск решения).	2	
	Практическая работа 29. Связи между файлами и консолидация данных в MS Excel.	2	
	Практическая работа 30. Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов.	2	
<b>Раздел 6. Электронные презентации.</b>			

<b>Тема 6.1 Современные способы организации презентаций.</b>	Содержание учебного материала		
	Современные способы организации презентаций. Запуск приложения MS PowerPoint.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Тема 6.2 Создание новых презентаций.</b>	Содержание учебного материала		
	Создание презентации при помощи Мастера автосодержания. Создание презентации на основе Шаблона оформления. Создание презентации на основе пустой презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Тема 6.3 Оформление презентации.</b>	Содержание учебного материала		
	Способы достижения единообразия в оформлении презентации. Сохранение презентации. Способы печати презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Тема 6.4 Показ презентации.</b>	Содержание учебного материала		
	Показ слайдов, управляемый докладчиком. Показ слайдов, управляемый пользователем. Автоматический показ слайдов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Тема 6.5 Принципы планирования показа слайдов.</b>	Содержание учебного материала		
	Инструментальные средства. Темп проведение презентации. Наглядное оформление слайдов. Примеры.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 31. Разработка презентации в MS PowerPoint.	2	
	Практическая работа 32. Разработка презентации в MS PowerPoint.	2	
	Практическая работа 33. Задание эффектов и демонстрация презентации в MS PowerPoint.	2	



	Практическая работа 34. Задание эффектов и демонстрация презентации в MS PowerPoint.	2	
	Практическая работа 35. Задание эффектов и демонстрация презентации в MS PowerPoint.	2	
	Практическая работа 36. Комплексное использование возможностей MS PowerPoint.	2	
<b>Раздел 7. Технологии использования систем управления базами данных.</b>			
<b>Тема 7.1 Организация системы управления БД.</b>	Содержание учебного материала		
	Организация системы управления БД. Обобщенная технология работы с БД. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 37. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц в СУБД MS Access.	2	
	Практическая работа 38. Редактирование и модификация таблиц базы данных в СУБД MS Access.	2	
	Практическая работа 39. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	2	
	Практическая работа 40. Закрепление приобретенных навыков по созданию таблиц и форм в СУБД MS Access.	2	
	Практическая работа 41. Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access.	2	
	Практическая работа 42. Создание отчетов в СУБД MS Access.	2	
<b>Раздел 8. Редакторы обработки графической</b>			
Содержание учебного материала			
Растровые и векторные графические редакторы. Программа CorelDraw. Программный			ОК 01

<b>информации.</b>	пакет AdobePhotoshop. Системы компьютерной графики.		OK 02 OK 04 OK 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 43. Окно программы CorelDRAW.	2	
	Практическая работа 44. Создание графического объекта в CorelDRAW.	2	
	Практическая работа 45. Создание графического объекта в CorelDRAW.	2	
	Практическая работа 46. Создание графического объекта в CorelDRAW.	2	
	Практическая работа 47. Окно программы Adobe Photoshop.	2	
	Практическая работа 48. Окно программы Adobe Photoshop.	2	
	Практическая работа 49. Создание графического объекта в Adobe Photoshop.	2	
	Практическая работа 50. Создание графического объекта в Adobe Photoshop.	2	
	Практическая работа 51. Создание графического объекта в Adobe Photoshop.	2	
<b>Раздел 9. Системы оптического распознавания информации.</b>			
<b>Тема 9.1 Системы оптического распознавания информации.</b>	Содержание учебного материала		
	Возможности Fine Reader. Технология распознавания. Организация работы в Fine Reader. Главное окно программы Fine Reader. Как ввести документ за одну минуту. Сканирование изображений. Анализ макета страниц. Распознавание текста. Проверка правописания и сохранение результатов работы. Главное окно программы Fine Reader. Как ввести документ за одну минуту.	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 52. Распознавание текста. Проверка правописания и сохранение результатов работы. Сканирование изображений. Анализ макета страниц.	2	
<b>Раздел 10. Системы машинного перевода.</b>			
<b>Тема 10.1 Системы</b>	Содержание учебного материала		

<b>машинного перевода.</b>	Средства автоматизации перевода. История электронного перевода. Отечественные системы машинного перевода. Переводческие пакеты PROMT. Другие средства автоматизации перевода.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 53. Основы работы в системе машинного перевода. Подготовить перевод текста.	2	
<b>Раздел 11. Компьютерные справочные правовые системы.</b>			
<b>Тема 11.1 Компьютерные справочные правовые системы.</b>	Содержание учебного материала		
	СПС — первый помощник специалиста. Причины популярности СПС. Достоинства и ограничения СПС. Современные тенденции в развитии СПС. Особенности российских СПС. Отечественный рынок СПС. Справочная правовая система «Консультант Плюс». Справочная правовая система «Гарант». Формирование запроса на поиск набора документов. Работа со списком документов. Работа с текстом документа. Заключительные рекомендации по поиску документов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 54. Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «КонсультантПлюс».	2	
	Практическая работа 55. Организация полнотекстового поиска. Работа со списком СПС «КонсультантПлюс».	2	
	Практическая работа 56. Работа со списками и текстам найденных документов. Справочная информация. Работа с папками в СПС «КонсультантПлюс».	2	
	Практическая работа 57. Работа с формами. Организация поиска по нескольким информационным базам.	2	
	Практическая работа 58. Поиск документов, работа со списками и текстом найденных документов а СПС «КонсультантПлюс».	2	

<b>Раздел 12. Компьютерные сети.</b>			
<b>Тема 12.1. Компьютерные сети.</b>	Содержание учебного материала		
	Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей по масштабам. Классификация сетей по топологии, или архитектуре. Классификация сетей по стандартам организации. Средства передачи данных. Типы компьютерных сетей. Сетевой компьютер. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
<b>Раздел 13. Глобальная сеть Интернет.</b>			
<b>Тема 13.1. Глобальная сеть Интернет.</b>	Содержание учебного материала		
	История Великой сети. Два подхода к сетевому взаимодействию. Современная структура сети Интернет. Основные протоколы сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практическая работа 59. Электронная почта. Поиск информации в Internet.	2	
	Практическая работа 60. Поиск информации по профилю специальности в Internet.	2	
<b>Раздел 14. Основы информационной и компьютерной безопасности.</b>			
<b>Тема 14.1. Основы информационной и компьютерной безопасности.</b>	Содержание учебного материала		
	Информационная безопасность. Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
<b>Раздел 15. Структура и классификация систем</b>			

<b>автоматизированного проектирования</b>			
<b>Тема 15.1 Структура и классификация систем автоматизированного проектирования.</b>	Содержание учебного материала		
	Основные понятия и классификация систем автоматизированного проектирования. Структура систем автоматизированного проектирования. Виды профессиональных автоматизированных систем. Функции, характеристики и примеры САЕ/CAD/CAM-систем. Комплексные автоматизированные системы КОМПАС-3D, Avtacad.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа студентов:	-	
	Практическая работа 61. Приемы создания геометрических объектов.	2	
	Практическая работа 62. Выполнение чертежа с нанесением размеров.	2	
	Практическая работа 63. Составление алгоритма выполнения чертежа простой детали.	2	
	Практическая работа 64. Редактирование объектов с помощью мыши.	2	
	Практическая работа 65. Обозначение позиций на чертеже.	2	
	Практическая работа 66. Основная надпись. Технические требования.	2	
	Практическая работа 67. Создание текстового документа в Компасе 2D.	2	
	Практическая работа 68. Создание чертежей простых деталей.	2	
	Практическая работа 69. Вывод чертежа на печатающее устройство.	2	
	Практическая работа 70. Создание чертежей простых деталей.	2	
	Практическая работа 71. Создание таблицы перечня схем.	2	
	Практическая работа 72. Создание таблицы перечня схем.	2	
	Практическая работа 73. Условно графические обозначения в технологических чертежах.	2	
Практическая работа 74. Условно графические обозначения в технологических чертежах.	2		
Практическая работа 75. Создание чертежей по специальности. Схема 1.	2		
Практическая работа 76. Создание чертежей по специальности. Схема 1.	2		

	Практическая работа 77. Создание чертежей по специальности. Схема 2. Особенности в программе Autocad.	2	
	Практическая работа 78. Создание чертежей по специальности. Схема 2. Особенности в программе Autocad.	2	
	Практическая работа 79. Особенности работы в программе Autocad.	2	
	Практическая работа 80. Особенности работы в программе Autocad.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		198	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
  - доска,
  - шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей, шкаф для хранения методических пособий);
  - библиотечный фонд.
- 

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер;
  - принтер,
  - звуковые колонки,
  - рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет);
  - периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога);
  - компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows),
  - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности
  - Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)
  - Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся
- 

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебное пособие / Г.С. Гохберг. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 240с.
2. Филимонова, Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е.В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2022. — 482 с. — ISBN 978-5-406-09401-3. — URL:<https://book.ru/book/943089> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

3. 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> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
4. 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> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### Дополнительные источники

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособ. для студ. СПО / Е.В. Михеева.- 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2005- 384 с.
2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. В. Михеева. - Москва : Академия, 2011.- 384 с.
3. Прохорский, Г.В., Информатика : учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-406-10120-9. — URL:<https://book.ru/book/944648> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
4. Прохорский, Г.В., Информатика. Практикум : учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2022. — 262 с. — ISBN 978-5-406-09305-4. — URL:<https://book.ru/book/942844> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.



<p>технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p>	<p>сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 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.</p>	<p>«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 пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.</p>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Техническая механика

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Читать кинематические схемы	Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики
ОК 02	Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	Типы кинематических пар
ОК.03		Типы соединения деталей и машин
ОК .04		Основные сборочные единицы и детали
ПК 1.1.		Характер соединения деталей и сборочных единиц
ПК 1.2.	Проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	Принцип взаимозаменяемости
ПК 3.1.	Определять напряжения в конструкционных элементах	Виды движений и преобразующие движения механизмы
ПК 3.2.	Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	Виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах
	Определять передаточное отношение	Передаточное отношение и число
		Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	96
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	96
в том числе:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	26
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 4 семестр – дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Техническая механика  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Элементы статики</b>			
<b>Тема 1.1 Основные понятия и аксиомы статики</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия и аксиомы статистики. Материальная точка, абсолютно твёрдое тело. Сила, система сил, эквивалентные системы сил. Связи и реакций связей основных типов.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 1.2 Плоская система сходящихся сил</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Способы сложения двух сил. Разложения силы на две составляющие. Определения равнодействующей системы сил геометрическим способом. Силовой многоугольник. Условие равновесия в векторной форме. Проекция силы на ось, правило знаков. Проекция силы на две взаимно-перпендикулярные оси. Аналитическое определение равнодействующей. Условие равновесия в аналитической и геометрической формах. Рациональный выбор координатных осей.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 1. Расчет равнодействующей системы сил</b>	2	

	геометрическим способом		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3 Пара сил и моменты сил</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Пара сил, момент пары сил. Момент силы относительно точки.		
	<b>Практическая работа 2 .</b> Расчет результирующей пары, эквивалентной системе пар, лежащих в одной плоскости.	2	
<b>Тема 1 .4 Система произвольно расположенных сил на плоскости</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Приведение силы к данной точке. Приведение плоской системы сил. Теорема Вариньона о моменте равнодействующей. Равновесие плоской системы сил. Уравнения равновесия и их различные формы. Балочные системы. Классификация нагрузок и виды опор. Определение реакций опор и моментов защемления.		
	<b>Практическая работа 3.</b> Определение реакций в опорах.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.5 Центр тяжести</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1.
	Сила тяжести как равнодействующая вертикальных сил. Центр тяжести тела. Центр тяжести геометрических фигур. Определение центра тяжести составных плоских фигур.		

			ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 4.</b> Расчет координат центра тяжести плоских фигур.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.6. Трение</b>	Основные законы трения, скольжения и качения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2 Основы кинематики</b>			
<b>Тема 2.1 Основные понятия. Кинематика точки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Основные характеристики движения: траектория, путь, время, скорость, ускорение. Средняя скорость и скорость в данный момент . ускорение полное, нормальное и касательное. Частные случаи движения точки. Кинематические графики.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2 Кинематика твердого тела</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2.
	Простейшие движения твердого тела. Поступательное движение. Вращательное движение твердого тела вокруг неподвижной оси. Частные случаи вращательного движения точки. Сложное движение точки. Переносное, относительное и абсолютное движение точки. Скорости этих движений. Теорема сложения скоростей.		

			ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3. Сложное движение твердого тела</b>	Плоско-параллельное движение твердого тела. Мгновенный центр скоростей.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 3. Основы динамики</b>			
<b>Тема 3.1 Основные понятия и аксиомы динамики. Метод кинетостатики для материальной точки. Трение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Свободная и несвободная материальные точки. Сила инерции при прямолинейном и криволинейном движениях. Принцип Даламбера. Понятие о неуравновешенных силах инерции и их влиянии на работу машин.		
	<b>Практическая работа 5. Расчет задач с использованием принципа Даламбера.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.2. Работа и мощность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1.
	Работа и мощность при вращательном движении. Понятие о трении. Коэффициент полезного действия.		

			ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 6.</b> Расчет работы и мощности с учетом потерь на трение и сил инерции.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 4. Основы сопротивления материалов.</b>			
<b>Тема 4.1. Основные понятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Основные задачи сопротивления материалов. Деформации упругие и пластические. Основные гипотезы и допущения. Классификация нагрузок и элементов конструкции. Силы внешние и внутренние. Метод сечений. Напряжение полное, нормальное, касательное.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 4.2. Растяжение и сжатие.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Внутренние силовые факторы при растяжении и сжатии. Эпюры продольных сил. Нормальное напряжение. Эпюры нормальных напряжений. Продольные и поперечные. Закон Гука. Коэффициент Пуассона. Определение осевых перемещений поперечных сечений бруса. Испытания материалов на растяжения и сжатия при статическом нагружении. Диаграммы растяжения и сжатия пластичных и хрупких материалов. Механические характеристики материалов. Напряжения предельные, допускаемые и расчетные. Коэффициент запаса прочности. Условие прочности, расчеты на прочность.	2	
	<b>Практическая работа 7.</b> Расчеты на прочность при растяжении и сжатии.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01



<b>Практические расчеты на срез и смятие</b>	Условие прочности при срезе и смятии. Три типа задач на срез и смятие.		ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 4.4. Кручение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Внутренние силовые факторы при кручении. Построение эпюр крутящих моментов. Напряжения и деформации при кручении. Расчеты на прочность и жесткость.	2	
	<b>Практическая работа 8.</b> Расчеты на прочность и жесткость при кручении.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 4.4 Изгиб</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Изгиб. Классификация видов изгиба. Внутренние силовые факторы при изгибе. Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов. основные правила построения эпюр. Нормальные напряжения при изгибе. Расчеты на прочность.	2	
	<b>Практическая работа 9.</b> Расчеты на прочность при изгибе.	2	
	<b>Практическая работа 10.</b> Расчеты на срез, сдвиг (смятие)	2	
	<b>Контрольная работа 1</b> Теоретическая механика сопротивление материалов	2	

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 4.5</b> <b>Устойчивость сжатых стержней.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Критическая сила, критическое напряжение, гибкость. Формула Эйлера. Формула Ясинского. Категории стержней в зависимости от их гибкости. Расчеты на устойчивость сжатых стержней.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 11.</b> Расчет на устойчивость сжатых стержней.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 5. Детали механизмов и машин</b>			
<b>Тема 5.1.</b> <b>Основные понятия и определения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Цели и задачи. Механизм, машина, деталь, сборочная единица. Требования, предъявляемые к машинам, деталям и сборочным единицам. Критерии работоспособности расчета деталей машин. Понятие о системе автоматизированного проектирования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 5.2.</b> <b>Соединения деталей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Разъемные и неразъемные соединения. Резьбовые соединения. Расчет одиночного болта на прочность при постоянной нагрузке. Шпоночные и шлицевые соединения. Классификация, сравнительная характеристика. Проверочный расчет соединений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1.

			ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.3. Передачи поступательного, вращательного и прерывистого движения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Плоские механизмы первого и второго рода. Общие сведения, классификация, принцип работы. Принцип работы фрикционных передач с нерегулируемым передаточным числом. Цилиндрическая фрикционная передача. Виды разрушений и критерии работоспособности.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.4. Фрикционные передачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общие сведения. Классификация фрикционных передач. Силовые соотношения. Кинематика.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 5.5. Зубчатые передачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общие сведения о зубчатых передачах характеристики, классификация и область применения зубчатых передач. Основы теории зубчатого зацепления. Зацепление шестерни с рейкой. Краткие сведения об изготовлении зубчатых колес. Подрезание зубьев. Виды разрушений зубчатых колес. Основные критерии работоспособности и расчета. Материалы и допускаемые напряжения.	4	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1.

	Прямозубые цилиндрические передачи. Геометрические соотношения. Силы, действующие в зацеплении зубчатых колес . Расчет на контактную прочность и изгиб. Косозубые цилиндрические передачи. Особенности геометрии и расчета на прочность. Конические прямозубые передачи. Основные геометрические соотношения. Силы, действующие в передаче. Расчеты конических передач. Передачи с зацеплением Новикова. Планетарные зубчатые передачи. Принцип работы и устройство.		ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 12.</b> Изучение зубчатых передач.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.6. Передача винт-гайка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение, устройство, классификация, применение. Кинематические и силовые соотношения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 5.7 Червячные передачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общие сведения о червячных передачах. Червячная передача с Архимедовым червяком. Геометрические соотношения, передаточное число, КПД. Силы, действующие в зацеплении. Виды разрушения зубьев червячных колес. Материалы звеньев. Расчет передачи на контактную прочность и изгиб. Тепловой расчет червячной передачи.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Ременные передачи</b>	Общие сведения о ременных передачах . Детали ременных передач. Основные геометрические соотношения. Силы и напряжения в ветвях ремня. Передаточное число. Виды разрушений и критерии работоспособности. Расчет передач по тяговой способности. Общие сведения о цепных передачах, классификация, детали передач. Геометрические соотношения. Критерии работоспособности. Проектировочный и проверочный расчеты передачи.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.9 Цепные передачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение, устройство, классификация, применение цепных передач. Кинематические и силовые соотношения цепных передач. Подбор цепей.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 5.10 Валы и оси</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Валы и оси. Назначение, устройство, классификация. Приближенный расчет на прочность.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.11</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Подшипники скольжения</b>	Назначение, устройство, классификация, условный расчет на нагрев. Гидродинамическое трение.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Тема 5.12 Подшипники качения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение, устройство, классификация, условное обозначение подшипников качения. Методика подбора подшипников качения. Смазка подшипников качения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.12 Муфты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Муфты. Назначение и классификация муфт. Устройство и принцип действия основных типов муфт. Подбор стандартных и нормализованных муфт.	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.13</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01

<b>Цилиндрический и червячный редуктор</b>	Общие сведения о редукторах. Назначение, устройство, классификация. Конструкция одно и двухступенчатых редукторов. Мотор - редукторы. Основные параметры редукторов.	2	ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 13.</b> Изучить конструкцию цилиндрического редуктора	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.14 Детали машин и механизмов прерывистого и возвратно-поступательного движения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Кулачки, муфты, крестовины, коленвалы, механизмы	2	ОК 01 ОК 02 ОК.03 ОК .04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:  
кабинет технической механики

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
    посадочные места по количеству обучающихся;  
    компьютер;  
    доска,
  - шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
  - перечни основной и дополнительной учебной литературы;
  - вспомогательное оборудование и инструкции;
  - модели зубчатых колес, модели резьбовых соединений, макет «Типы резьб», модели сварных соединений, модель балки, плакаты по всему курсу «Технической механики»
- 

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
  - интерактивная доска;
  - лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
  - Интернет браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
  - комплект учебно-методической документации.
- 

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники**

1. Вереина Л. И. Техническая механика : учебник для сред.проф. образования / Л. И. Вереина. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 352 с.
2. Олофинская В.П. Техническая механика : учебное пособие / В. П. Олофинская. - Москва : ФОРУМ-ИНФРА-М, 2018. - 132 с.
3. Сербин, Е.П., Техническая механика : учебник / Е.П. Сербин. — Москва : КноРус, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-406-09592-8. — URL:<https://book.ru/book/943213> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
4. Черноброва, О.Г., Техническая механика ( с практикумом) : учебник / О.Г. Черноброва. — Москва : КноРус, 2023. — 217 с. — ISBN 978-5-406-10627-3. — URL:<https://book.ru/book/945820> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Эрдеди А.А., Эрдеди Н.А. Теоретическая механика. Соппротивление материалов : учеб. пособие для студ. учрежд. сред. проф. образования / А. А. Эрдеди, Н. А. Эрдеди. - 5-е изд., перераб. - Москва : Academia, 2003. – 319 с.
2. Сетков В. И. Сборник задач по технической механике : учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / В. И. Сетков. - 2-е изд., стер. - Москва : Academia, 2004. -220 с.
3. Олофинская В.П. Техническая механика : сб. тестовых заданий: учебное пособие / В. П. Олофинская. - Москва : ФОРУМ-ИНФРА-М, 2003. - 132 с.
4. Чумаченко, Г.В., Техническое черчение : учебник / Г.В. Чумаченко. — Москва : КноРус, 2022. — 292 с. — ISBN 978-5-406-09709-0. — URL:<https://book.ru/book/943650> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;</li> <li>–Типы кинематических пар;</li> <li>–Типы соединения деталей и машин;</li> <li>–Основные сборочные единицы и детали;</li> <li>–Характер соединения деталей и сборочных единиц;</li> <li>–Принцип взаимозаменяемости;</li> <li>–Виды движений и преобразующие движения механизмы;</li> <li>–Виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;</li> <li>–Передаточное отношение и число;</li> <li>–Методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	<p>Контрольные работы;</p> <p>Самостоятельная работа;</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);</p> <p>Оценка выполнения практического задания (работы);</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением.</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Читать кинематические схемы;</li> <li>–Проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</li> <li>–Проводить сборочно</li> </ul>	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

<p>разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</p> <p>–Определять напряжения в конструктивных элементах;</p> <p>–Производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</p> <p>–Определять передаточное отношение.</p>		
---	--	--

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Инженерная графика

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.	Читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; Выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; Выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; Выполнять графически изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; Оформлять проектно - конструкторскую, технологическую и другую техническую документация в соответствии с действующей нормативной базой;	Правила чтения конструкторской и технологической документации; Способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; Законы, методы и приемы проекционного черчения; Требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД); Правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; Технику и принципы нанесения размеров; Классы точности и их обозначение на чертежах; Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	128
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	128
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	128
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 4 семестр – дифференцированный зачет	-

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Раздел 1. Геометрическое черчение</b>			
<b>Тема 1.1 Основные сведения по оформлению чертежей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Введение. Чертежные инструменты и принадлежности Форматы чертежей по ГОСТ (основные и дополнительные). Масштабы чертежей. Типы и размеры линий чертежа. Сведения о стандартных шрифтах.		
	<b>Практическая работа</b>		
	Вычерчивание линий чертежа Графическая работа 1	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 1.2 Чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Размеры и конструкция букв и цифр (арабских и римских), а также знаков. Правила выполнения надписей на чертежах.		
	<b>Практическая работа</b>	4	

	Выполнение титульного листа Графическая работа 1-1		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3 Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей Основные правила нанесения размеров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Уклон и конусность, определение, расчет, правила построения, обозначение. Деление окружности на равные части. Сопряжения, принципы построения сопряжения между прямыми и дугами. Лекальные кривые. Общие требования к размерам в соответствии с ГОСТом 2.307-81. Линейные и угловые размеры и выносные линии, стрелки, размерные числа и их расположение на чертеже, знаки, применяемые при нанесении размеров		
	<b>Практическая работа</b> Выполнение упражнений по геометрическим построениям	6	
	Геометрические построения Графическая работа 2		
	Геометрические построения Сопряжения Графическая работа 3	4	
<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-		
<b>Раздел 2. Проекционное черчение. Основы начертательной геометрии</b>			
<b>Тема 2.1 Проецирование точки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Образование проекций. Методы и виды проецирования. Виды проецирования. Типы проекций и их свойства. Комплексный чертёж. Проецирование точки.		
	<b>Практическая работа</b> Комплексный чертёж точки	2	
<b>Тема 2.2 Проецирование отрезка прямой линии на плоскости</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1.
	Проецирование отрезка прямой. Взаимное положение точки и прямой в пространстве. Взаимное положение прямых в пространстве. Комплексный чертёж отрезка.		

			ПК 1.2.	
	<b>Практическая работа</b> Комплексный чертёж отрезка	2		
<b>Тема 2.3</b> <b>АксонOMETрически</b> <b>е проекции.</b> <b>Проекция плоских</b> <b>фигур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.	
	Общие понятия об аксонометрических проекциях. Виды аксонометрических проекций. Аксонометрические оси. Коэффициенты искажений. Построение плоских фигур в аксонометрии. Замена построения эллипса (аксонометрия круга) построением овала. Построение плоских фигур в аксонометрии.			
	<b>Практическая работа</b> Построение плоских фигур в аксонометрии.	2		
<b>Тема 2.4</b> <b>Проецирование</b> <b>геометрических</b> <b>тел</b> <b>АксонOMETрически</b> <b>е проекция</b> <b>геометрических</b> <b>тел</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.	
	Формы геометрических тел. Изометрическая и диметрическая проекции геометрических тел. Аксонометрия геометрических тел: цилиндра, призмы, пирамиды, конуса и шара. Комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике			
	<b>Практическая работа</b> Комплексные чертежи геометрических тел	6		
Построение проекций геометрических тел. Графическая работа 4				
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-		
<b>Тема 2.5</b> Сечение <b>геометрических</b> <b>тел плоскостью</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.	
	Понятие о сечении. Пересечение тел проецирующими плоскостями. Построение натуральной величины сечения. Построение разверток поверхностей усеченных геометрических тел. Изображение аксонометрии усеченных геометрических тел.			
	<b>Практическая работа</b>	4		

	Сечение геометрического тела плоскостью. Графическая работа 5		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.6 Взаимное пересечение поверхностей тел</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Что такое линия пересечения двух геометрических поверхностей. Методы построения линий пересечения. Метод вспомогательных секущих плоскостей. Пересечение многогранников и тел вращения. Пересечение двух призм, построение в аксонометрии.		
	<b>Практическая работа</b>	4	
	Пересечение поверхностей геометрических тел. Графическая работа 6		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.7 Проекция моделей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Построение третьей проекции модели по двум данным. Построение комплексного чертежа по наглядному изображению модели или с натуры в ручной и машинной графике. Построение аксонометрического изображения по комплексному чертежу. Нанесение собственных теней. Выбор положения модели для более наглядного ее изображения.		
	<b>Практическая работа</b>	8	
	Построение комплексных чертежей моделей. Графическая работа 7		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.8 Техническое рисование и элементы технического рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Приёмы построения рисунков моделей. Элементы технического конструирования и рисунки деталей. Приёмы изображения вырезов на рисунках моделей. Штриховка фигур сечения. Теневая штриховка.		
	<b>Практическая работа</b> Выполнение технического рисунка детали.	4	



	<b>Контрольная работа 1.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	4	
<b>Раздел 3. Машиностроительное черчение</b>			
<b>Тема 3.1 Основные положения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Машиностроительный чертёж, его назначение. Зависимость качества изделия от качества чертежа. Виды изделий по ГОСТ 2.101-81 (деталь, сборочная единица, комплекс, комплект). Виды конструкторской документации в зависимости от содержания по ГОСТ 2.102-81. Виды конструкторской документации в зависимости от стадии разработки по ГОСТ 2.103-81 (проектные и рабочие). Шифры документов		
	<b>Практическая работа</b> Изучение видов изделий по ГОСТ 2.101-81	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.2 Общие правила выполнения чертежей деталей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Виды, их классификация, расположение, обозначение. Требования к выбору главного вида. Разрезы, их назначение, классификация, обозначение. Совмещение вида и разреза. Сечения, их классификация, обозначение. Графическое обозначение материалов в сечении. Выносные элементы. Их назначение и оформление. Условности и упрощения при выполнении изображений в ручной и машинной графике. Выполнение чертежей деталей с применением разрезов и сечений.		
	<b>Практическая работа</b> Выполнение чертежей деталей	16	
	Выполнение чертежа детали с применением разрезов и сечений Графическая работа 8	2	
	<b>Контрольная работа 2.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.3 Разъемные и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02.
	Разъемные и неразъемные соединения, их виды, изображение и обозначение.		

<b>неразъемные соединения</b>	<p>Особенности резьбовых соединений. Условное обозначение стандартных крепежных деталей. Изображение крепёжных деталей с резьбой по условным соотношениям в зависимости от наружного диаметра резьбы. Сборочные чертежи неразъёмных соединений.</p> <p>Винтовая линия на поверхности цилиндра и конуса. Основные сведения о резьбе. Классификация резьбы (по форме профиля, по назначению, по числу заходов, по направлению витков и т.д.). Основные параметры резьбы. «Крупная» и «мелкая» резьба. Обозначение резьбы. Изображение резьбы на стержне и в отверстии.</p> <p>Условные обозначения и изображения стандартных резьбовых крепёжных деталей. Выполнение чертежей деталей с резьбой в ручной и машинной графике.</p>		<p>ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.</p>
	<b>Практическая работа</b> Выполнение чертежей деталей с резьбой	4	
<b>Тема 3.4 Эскизы и рабочие чертежи деталей</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Форма детали и ее элементы. Графическая и текстовая части конструкторского документа в ручной и машинной графике. Применение нормальных диаметров, длины и т.п. Понятие о конструктивных и технологических базах.</p> <p>Назначение, сходство и различия эскиза и рабочего чертежа. Последовательность выполнения эскиза детали с натуры. Глазомерный масштаб. Центровые отверстия. Обозначение материала, применяемого для изготовления детали. Мерительный инструмент. Приемы обмера. Порядок составления рабочего чертежа детали по ее эскизу. Классы точности и их обозначение на чертежах. Выполнение эскизов и рабочих чертежей деталей</p> <p><b>Практическая работа</b> Выполнение эскизов и рабочих чертежей деталей</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>		<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.</p>
<b>Тема 3.5 Чертеж</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01.

<b>общего вида. Сборочный чертеж</b>	Назначение и содержание сборочных чертежей. Последовательность выполнения сборочного чертежа. Обозначение изделия и его составных частей. Назначение спецификации и порядок ее заполнения. Нанесение номеров позиций на сборочном чертеже. Назначение конкретной сборочной единицы. Принцип работы. Развернутый план чтения чертежей общего вида. Габаритные, присоединительные, установочные размеры. Количество стандартных и оригинальных изделий. Изображения, представляемые на чертеже. Технические требования. Детализирование (выполнение рабочих чертежей отдельных деталей и определение их размеров). Порядок детализирования. Определение и увязка сопрягаемых размеров. Выполнение чертежей деталей для составления сборочного чертежа в ручной и машинной графике.		ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практическая работа</b> Выполнение сборочного чертежа. Заполнение спецификации	10	
	<b>Практическая работа</b> Чтение сборочного чертежа. Детализирование сборочного чертежа	10	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 4. Чертежи и схемы по специальности</b>			
<b>Тема 4.1 Чтение и выполнение схем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Определение схемы. Классификация схем. Шифр схемы, состоящий из обозначения вида и типа схемы. Назначение схем. Правила выполнения и оформления схем. Условные графические обозначения гидравлических, пневматических и схем автоматизации. Таблица контрольно-измерительных приборов. Перечень элементов.		
	<b>Практическая работа</b> Выполнение чертежей схемы по специальности Графическая работа 9	6	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	

<b>Тема 4.2 Основы строительного черчения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2.
	Определение плана здания. Изображение плана цеха. Нанесение сетки опор и размеров цеха. Отметки уровня. Условные графические обозначения оборудования. Перечень оборудования (экспликация).		
	<b>Практическая работа</b> Изображение плана цеха.	6	
	Выполнение плана этажа хлебопекарного предприятия Графическая работа 10	8	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>128</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Инженерной графики»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
  - доска;
  - шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий);
  - перечни основной и дополнительной учебной литературы;
  - вспомогательное оборудование и инструкции
- 

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер;
  - звуковые колонки
- 

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники

1. Анамова.Р.Р. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р.Р. Анамова [и др.]. - Москва: Юрайт, 2021. - 246 с.
2. Фазлулин Э.М., Техническая графика (металлообработка) учебник /Э.М. Фазлулин , В.А.Халдинов, О.А.Яковук .- Москва: Академия, 2019.- 336с.
3. Муравьев С.Н. Инженерная графика: учебник/ С.Н.Муравьев.-3-е изд.-Москва : Академия, 2018.-320с.
4. Куликов В.П. Инженерная графика : учебник / В.П. Куликов. — Москва : КноРус, 2019. — 284 с.
5. Чумаченко Г.В. Техническое черчение : учебник для СПО / Г.В. Чумаченко. - Москва: Кнорус, 2018. -296 с.
6. Березина Н.А. Инженерная графика. (СПО): учебное пособие / Н.А. Березина. - Москва : КноРус, 2020.-272с.
7. Чекмарев А.А. Инженерная графика. (СПО): учебное пособие / А.А. Чекмарев, В.К. Осипов. - Москва : КноРус, 2020.- 434с.
8. Боголюбов С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения : учеб. пособие / С. К. Боголюбов. - Москва : Альянс, 2014. - 368 с
9. Куликов, В.П., Инженерная графика : учебник / В.П. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-406-10035-6. — URL:<https://book.ru/book/944145> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
10. Чекмарев, А.А., Инженерная графика : учебное пособие / А.А. Чекмарев, В.К. Осипов. — Москва : КноРус, 2022. — 434 с. — ISBN 978-5-406-08963-7. — URL:<https://book.ru/book/941787> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
11. Березина, Н.А., Инженерная графика. : учебное пособие / Н.А. Березина. — Москва : КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-10095-0. — URL:<https://book.ru/book/944162> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники

1. Томилова С.В. Инженерная графика. Строительство: учебник / С.В. Томилова . - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018.-336 с.

2. Аверин В. Н. Компьютерная инженерная графика : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. Н. Аверин. - Москва : Академия, 2009. - 224 с.
3. Бродский А.М. Инженерная графика: учеб. для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / А. М. Бродский, Э. М. Фазлулин, В. А. Халдинов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия , 2004. - 398 с.
4. Бродский А.М. Практикум по инженерной графике : учеб. пособие для студ. образ. учреждений среднего проф. образования / А. М. Бродский, Э. М. Фазлулин, В. А. Халдинов. - Москва : Академия, 2004. - 183 с.
5. Чекмарев А.А. Справочник по машиностроительному черчению : справочное издание / А. А. Чекмарев, В. К. Осипов. - 4-е изд., стер. - Москва : Высш. шк , 2003. - 493 с.
6. Чекмарев А.А. Задачи и задания по инженерной графике : учеб. пособие для вузов / А. А. Чекмарев. - Москва : Академия, 2003. - 123 с.
7. Миронов Б. Г. Сборник заданий по инженерной графике с примерами выполнения чертежей на компьютере : учебное пособие для студ. СПО / Б. Г. Миронов [и др.]. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Высшая школа, 2003. - 356 с.
8. Веселов, В.И., Инженерная графика для машиностроительных специальностей : учебник / В.И. Веселов, О.В. Георгиевский. — Москва : КноРус, 2022. — 159 с. — ISBN 978-5-406-08883-8. — URL:<https://book.ru/book/941754> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
9. Чумаченко, Г.В., Техническое черчение : учебник / Г.В. Чумаченко. — Москва : КноРус, 2022. — 292 с. — ISBN 978-5-406-09709-0. — URL:<https://book.ru/book/943650> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила чтения конструкторской и технологической документации;</li> <li>– Способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;</li> <li>– Законы, методы и приемы проекционного черчения;</li> <li>– Требования государственных стандартов Единой системы конструкторской</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с</p>	<p>Контрольные работы;</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);</p> <p>Оценка выполнения практического задания (работы)</p>

<p>документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;</li> <li>– Технику и принципы нанесения размеров;</li> <li>– Классы точности и их обозначение на чертежах;</li> <li>- Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления</li> </ul>	<p>ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;</li> <li>– Выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</li> <li>– Выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</li> <li>– Выполнять графически изображения технологического оборудования технологических схем в ручной и машинной графике;</li> <li>– Оформлять проектно - конструкторскую, технологическую и другую техническую документация в соответствии с действующей нормативной базой;</li> </ul>	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Метрология и стандартизация

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02. АРХИТЕКТУРА АППАРАТНЫХ СРЕДСТВ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	основные понятия метрологии задачи стандартизации, ее экономическую эффективность формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>50</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>50</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>38</i>
практические занятия	<i>12</i>
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 8 семестр – дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, сертификация, цели и задачи дисциплины.</p> <p>Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов дисциплины.</p> <p>Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины.</p> <p>Межпредметные связи с другими дисциплинами.</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
<b>Раздел 1. Основы метрологии</b>			
<b>Тема 1.1. Структурные элементы метрологии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии.</p> <p>Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности.</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.2. Объекты и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01.

<p><b>субъекты метрологии</b></p>	<p>Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.</p> <p>Единицы физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.</p> <p>Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.</p> <p>Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура.</p> <p><b>Практическая работа 1.</b> Перевод национальных неметрических единиц измерения в единицы СИ.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>		<p>ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.</p>
<p><b>Тема 1.3. Средства и методы измерений</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.</p> <p>Средства измерений: определение, классификация, назначение.</p> <p>Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки.</p> <p>Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика.</p> <p>Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.</p>

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.4. Основы теории измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определения. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило «трех сигм». Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений.		
<b>Тема 1.5. Государственная система обеспечения единства измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно – методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках при производстве и продаже: основные понятия, требования к упаковочным единицам, товарным партиями и средствам их измерения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2. Основы стандартизации</b>			
<b>Тема 2.1. Метрологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Цели и задачи стандартизации. История возникновения стандартизации в России. Основные направления ее развития. Объекты стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции, права и		

	обязанности субъектов национальной стандартизации разных подуровней, их взаимосвязь.		
<b>Тема 2.2. Международные и региональные организации по стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные организации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК и др. цели, задачи, состав участников, структура. Европейские региональные стандарты: назначение, порядок разработки и принятия. Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации: состав, назначение.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 2.3. Принципы и методы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Принципы стандартизации. Определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды и др. Краткая характеристика методов стандартизации. Взаимосвязь принципов и методов.		
<b>Тема 2.4. Средства стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Средства стандартизации. Нормативные документы (НД): понятие, виды, их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Регламенты и технические регламенты: понятие, назначение. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий. Требования к структуре и содержанию стандартов разных		

	<p>категорий.</p> <p>Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения. Информационное обеспечение стандартизации.</p>		
	<b>Практическая работа 2</b> Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требований ГОСТ Р.1.5-92.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.5. Система стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация.</p> <p>Государственная система стандартизации России: понятие, объекты, структура, назначение.</p> <p>Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение.</p> <p>Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения.</p> <p>Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды.</p> <p>Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), системы стандартов по охране труда, окружающей среды, технике безопасности (ССТБ) и др., их краткая характеристика.</p>	2	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 09.</p> <p>ПК 3.1.</p> <p>ПК 3.2.</p>
	<b>Практическая работ 3</b> Работа со стандартами Государственной системы стандартизации.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 2.6. Правовая и экономическая база стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p>Финансирование работ по стандартизации. Правовая база стандартизации.</p> <p>Уровни нормативной документации (НД), обеспечивающие правовую базу стандартизации. Структура и требования Закона РФ «О техническом регулировании». Федеральные законы и подзаконные акты в области стандартизации. Организационно-методические документы в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.</p>	2	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 09.</p> <p>ПК 3.1.</p> <p>ПК 3.2.</p>

	<p>Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.</p> <p><b>Практическая работа 4</b> Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>	4	
<b>Раздел 3. Основы сертификации продукции и услуг</b>		-	
<b>Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг: понятия, виды, назначение, значение сертификации в рыночных условиях.</p> <p>Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Отличия сертификации и декларации о соответствии.</p> <p>Субъекты – участники сертификации: федеральный, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории. Функции, права и обязанности. Заявители в системе сертификации, их права и обязанности.</p> <p>Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации.</p> <p>Методы сертификации: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов: ветеринарные, фитосанитарные, качества, сфера их применения.</p> <p>Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>	1	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p> <p>ОК 09.</p> <p>ПК 3.1.</p> <p>ПК 3.2.</p>
<b>Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларации о соответствии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила проведения сертификации и декларации о соответствии в Российской Федерации. Формы и порядок выдачи сертификатов и деклараций о соответствии. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов.</p>	1	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 05.</p>

<b>продукции и услуг</b>	Порядок приостановки, продления срока действия, аннулирования сертификатов.		ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 5</b> Изучение порядка проведения сертификации и декларирования соответствия продукции и услуг.	2	
	<b>Практическая работа 6</b> Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.3. Качество продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Международный терминологический стандарт ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Качество продукции: определение термина по ГОСТ Р ИСО 9000-2001 . Менеджмент (управление) качества: понятие, назначение. Показатели качества: понятие, виды (единичные, комплексные, базовые, интегральные). Методы оценки показателей качества: органолептические, измерительные, социологические, регистрационные и экспертные.		
<b>Тема 3.4. Системы качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Системы менеджмента качества: понятие, назначение, основные положения. Нормативные средства обеспечения качества – стандарты ИСО серии 9000 нового поколения, стандарты на продукцию, услуги, процессы, методы контроля, системы качества и персонал. Технологическое обеспечение качества: понятие, назначение, средства. Технологический жизненный цикл продукции (петля качества): понятие, основные этапы, их назначение. Информационное обеспечение качества: назначение, методы. Прослеживаемость и идентификация продукции.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 3.5. Испытание и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01.



<b>контроль качества товаров</b>	Испытания: понятие, виды испытаний, объекты, субъекты, средства, методы испытаний, испытательная база. Контроль качества: понятие, классификация контроля по разным признакам. Общность и различия испытаний, контроля и сертификации. Государственный контроль качества товаров и услуг: организация контроля качества, нормативная база, область компетенции разных контрольных органов. Федеральный закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		50	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Метрологии и стандартизации

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- звуковые колонки,
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;
- набор микрометров,
- набор штангенциркулей,
- Государственные стандарты, нормативные документы, образцы сертификатов соответствия, образцы товаров, плакаты

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники

1. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация. (СПО): учебник / В.Ю. Шишмарев. - Москва : КноРус, 2019.- 304 с.
2. Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум (СПО): учебное пособие / З.А. Хрусталева. - Москва : КноРус, 2019.- 172 с.
3. Шишмарёв, В.Ю., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В.Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10434-7. — URL:<https://book.ru/book/944979> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.
4. Зайцев С.А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / Зайцев С.А., под общ. ред., Вячеславова О.Ф., Парфеньева И.Е. — Москва : КноРус, 2022. — 174 с. — ISBN 978-5-406-10126-1. — URL: <https://book.ru/book/944651> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
5. Хрусталева, З.А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З.А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978-5-406-10293-0. — URL:<https://book.ru/book/944940> (дата обращения: 01.12.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники

1. Кошечая И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для сред. проф. образования / И. П. Кошечая, А. А. Канке. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010. - 414 с.
2. Зайцев С.А. Метрология, стандартизация и сертификация в машиностроении / С.А. Зайцев, А.Н. Толстов, Д.Д. Грибанов, А.Д. Куранов. - Москва: Академия, 2009. - 288 с.
3. Клевлеев В. М. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В. М. Клевлеев, И. А. Кузнецова, Ю. П. Попов. - Москва: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2004. - 256 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия метрологии</li> <li>–задачи стандартизации, ее экономическую эффективность</li> <li>–формы подтверждения соответствия</li> <li>–основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</li> <li>–терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>Контрольные работы;</p> <p>Самостоятельная работа;</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);</p> <p>Оценка выполнения практического задания (работы);</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением.</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</li> <li>–оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</li> <li>–использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</li> <li>–приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

название учебной дисциплины

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.- 4.5.	использовать необходимые нормативно-правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина и механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	52
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 7 семестр – дифференцированный зачет	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Труд и социальная защита.</b>			
<b>Тема 1.1 Организация занятости и трудоустройства населения в РФ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Негосударственные кадровые агентства. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице: размер, порядок и сроки выплаты		
	<b>Практическая работа 1.</b> Составить резюме о приеме на работу.		
Самостоятельная работа студентов:	-		
<b>Тема 1.2 Трудовое право как наука: источники трудового права в России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие трудового права и его предмет. Место в системе российского права. Субъекты трудового правоотношения.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Тема 1.3 Трудовой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-9

<b>договор.</b>	Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытание при приеме на работу. Права и обязанности работника и работодателя. Трудовая книжка. Понятие и виды переводов на другую работу. Отличие переводов от перемещения. Основания прекращения трудового договора. Правовые последствия незаконного увольнения.		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 2.</b> Составить трудовой договор.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.4 Рабочее время и время отдыха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9
	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.5 Заработная плата.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9
	Понятие заработной платы. Социально-экономическое и правовое значение заработной платы. Минимальная заработная плата. Индексация заработной платы. Системы оплаты труда. Ограничения удержаний из заработной платы. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 3.</b> Решить задачи по теме «Заработная плата».	2	
<b>Тема 1.6 Дисциплина труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9
	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2

			ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 4.</b> Решить практические задачи по теме «Дисциплина труда».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.7 Материальная ответственность сторон трудового договора.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Материальная ответственность за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба. Обстоятельства, исключающие привлечение к материальной ответственности.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.8 Трудовые споры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров. Сроки подачи заявлений и разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров.		
	<b>Практическая работа 5.</b> Решение задач по теме «Трудовые споры».		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.9 Социальное обеспечение граждан.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Понятие социальной помощи, виды социальной поддержки (пособия, компенсации). Пенсии, их виды. Условия и порядок назначения пенсии.		



<b>Раздел 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.</b>			
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Рыночная экономика, как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.	4	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Тема 2.2 Граждане как субъекты предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Место предпринимательской деятельности в сфере экономики; условия приобретения и утраты статуса индивидуального предпринимателя.	6	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 6.</b> Составление заявления в ФНС о регистрации ИП.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3 Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности, формы собственности. Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация, ликвидация юридического лица. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности. Несостоятельность субъектов предпринимательской деятельности.	4	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 7.</b> Составить план-конспект по теме «Организационно-правовые формы юридических лиц».	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 3. Административное право.</b>			
<b>Тема 3.1 Административные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-9 ПК 1.1.
	Административные правонарушения и административная ответственность.		

<b>правонарушения и административная ответственность</b>	Понятие административного права. Субъекты административного права. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий и порядок их применения		ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 4. Осуществление и защита гражданских прав</b>			
<b>Тема 4.1 Защита гражданских прав. Экономические споры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Понятие экономических споров, их виды. Порядок рассмотрения экономических споров. Исковая давность.		
	<b>Практическая работа 8.</b> Составить исковое заявление в суд.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
		<b>Всего:</b>	52

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Правовых основ профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
компьютер;  
ЖК телевизор  
звуковые колонки,  
доска,  
шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей,  
методических пособий;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,  
инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники**

1. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / В. В. Румынина. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2018. - 224 с.
2. Гуреева, М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / Гуреева М.А. — Москва : КноРус, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-406-08494-6. — URL: <https://book.ru/book/939882> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
3. Грибов, В.Д., Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-406-08565-3. — URL:<https://book.ru/book/940171> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
4. Некрасов, С.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Некрасов С.И., Зайцева-Савкович Е.В., Питрюк А.В. — Москва : Юстиция, 2020. — 211 с. — ISBN 978-5-4365-4667-4. — URL: <https://book.ru/book/936006> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Бархатова Е. Ю. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. для студ. ссузов / Е. Ю. Бархатова. - Москва : Проспект, 2006. - 464 с.
2. Тузов Д.О. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. для сред. проф. образования / ред.: Д. О. Тузов, В. С. Аракчеев. - Москва : Форум : Инфра-М, 2004. -384 с.
3. Гербер, И.А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + eПриложение : учебное пособие / И.А. Гербер. — Москва : КноРус, 2021. — 332 с. — ISBN 978-5-406-06472-6. — URL:<https://book.ru/book/940058> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
4. Гербер, И.А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практическое пособие / И.А. Гербер. — Москва : КноРус, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-406-07860-0. — URL:<https://book.ru/book/938385> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

5. Грибов, В.Д., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + еПриложение: Тесты. : учебное пособие / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2021. — 185 с. — ISBN 978-5-406-05617-2. — URL:<https://book.ru/book/937040> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина и механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Индивидуальный опрос</li> <li>– Комбинированный опрос, письменная работа</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Фронтальный опрос, письменная работа</li> <li>– Защита рефератов</li> <li>– Доклады</li> <li>– Решение задач</li> </ul>

<p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  право социальной защиты граждан;  понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  виды административных правонарушений и административной ответственности;  механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p> <p>-</p>	<p>курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>использовать необходимые нормативно-правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>		

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>уметь: использовать необходимые нормативно-правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</p> <p>знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина и механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Индивидуальный опрос</li> <li>– Комбинированный опрос, письменная работа</li> <li>– Практическая работа</li> <li>– Фронтальный опрос, письменная работа</li> <li>– Защита рефератов</li> <li>– Доклады</li> <li>– Решение задач</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональный цикл.

#### а. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.	рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	основные положения экономической теории принципы рыночной экономики современное состояние и перспективы развития отрасли роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике механизмы ценообразования на продукцию (услуги) механизм формирования заработной платы; формы оплаты труда стили управления, виды коммуникации принципы делового общения в коллективе управленческий цикл особенности менеджмента в области профессиональной деятельности сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>243</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>237</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>144</i>
практические занятия	<i>93</i>
лабораторные занятия	
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
Консультации	<i>1</i>
Промежуточная аттестация в форме 4, 6 семестр – дифференцированный зачет 7 семестр – экзамен	<i>5</i>



2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Психология управления</b>			
<b>Тема 1.1 Введение в психологию управления</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели, задачи, содержание и специфика психологии управления. Связь с другими науками. Методологические подходы. Эволюция управленческой мысли.</p> <p><b>Практическая работа 1.</b> Изучение студентами собственных психологических свойств и качеств.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.</p>
<b>Тема 1.2. Функции управления</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Функции планирования, организации, мотивации и контроля.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b></p>	<p>2</p> <p>-</p>	
<b>Тема 1.3. Психология</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Познавательные процессы в управленческой деятельности (ощущение, восприятие,</p>	<p>12</p>	<p>ОК 01.</p>

<b>субъекта управления</b>	внимание, память, мышление, воображение). Личность и ее социализация. Темперамент и характер, их влияние на управление.		ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 2.</b> Изучение познавательных процессов	2	
	<b>Практическая работа 3.</b> Изучение характерологических особенностей личности	2	
	<b>Практическая работа 4.</b> Изучение личности как субъекта управления	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.4. Психология объекта управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Сущность и структура человеческих потребностей. Система мотивации трудовой активности	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 5.</b> Определение необходимых менеджеру качеств	2	
	<b>Практическая работа 6.</b> Мотивация персонала	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.5. Психология управленческого общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Сущность общения и его формы. Структура управленческого общения и его проблемы. Манипулятивные приемы воздействия и защита от них. Сущность коммуникаций, их структура и средства. Механизмы делового общения. Теории и типы лидерства и руководства	12	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1.

			ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 7.</b> Измерение коммуникативных способностей	2	
	<b>Практическая работа 8.</b> Определение стиля руководства и типа лидерства	2	
	<b>Практическая работа 9.</b> Изучение собственного имиджа	2	
	<b>Практическая работа 10.</b> Выполнение тестовых заданий по теме «Психология управленческого общения»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.6. Психология конflikта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Определение конфликта. Признаки конфликта. Типы конфликтов. Причины конфликтов. Динамика. Способы управления конфликтами. Кодекс поведения в конфликте. Функциональные (позитивные) последствия конфликтов. Основные дисфункциональные (негативные) последствия конфликтов.	6	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 11.</b> Определение своего уровня конфликтности и доминирующей стратегии поведения в конфликтной ситуации	2	
	<b>Практическая работа 12.</b> Выполнение тестовых заданий по теме «Психология конфликта»	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	
<b>Тема 1.7. Психология социальных сообществ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Социальная роль и малая группа. Психологический климат в группе. Характеристика групповых процессов. Формирование коллектива.	6	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.

	<b>Практическая работа 13.</b> Создание социогаммы группы	2	
	<b>Практическая работа 14.</b> Выполнение тестовых заданий по теме «Психология социальных сообществ»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.8. Психология принятия решений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Зависимость уровня принятия решения от развития управленческих навыков. Отличительные особенности людей разных психологических типов в распоряжении временем. Техника делегирования и ее основные правила. Распорядительная деятельность. Критерии эффективности руководства.	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 15.</b> Выработка совместного решения.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.9. Психология организационной культуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организационная культура и процесс ее формирования. Деловой этикет.	4	
	<b>Практическая работа 16.</b> Выполнение тестовых заданий по разделу «Управленческая психология»	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2 Экономика и ее роль в жизни общества</b>			
<b>Тема 2.1 Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01.

<b>в экономику</b>	<p>Производство – процесс создания полезного продукта. Три стадии развития производства. Основные сферы производства. Стадии воспроизводства.</p> <p>Ресурсы, факторы производства. Доходность каждого фактора.</p> <p>Потребность как экономическая категория. Уровни потребностей. Роль экономических потребностей в активизации производственной деятельности. Закон возвышения потребностей.</p>		<p>ОК 02.</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 09.</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2 Ограниченность ресурсов</b>	Проблема выбора использования ограниченных ресурсов. Принципы построения, свойства кривой производственных возможностей.	2	
<b>Тема 2.3 Развитие форм общественного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Особенности натурального и товарного хозяйства. Главные вопросы экономики: производить ЧТО? КАК? ДЛЯ КОГО? Экономические системы: их отличительные признаки. Основные типы экономических систем. Характеристика традиционной экономической системы. Недостатки «чисто рыночной» экономики. Достоинства смешанной экономики. Основные формы развития общественного производства. Условия перехода к рыночному хозяйству в России.	2	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 02.</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 09.</p> <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.4 Собственность и ее виды.</b>	Понятие собственности и ее сущность. Юридическая основа собственности. Формы и виды собственности. Классификация собственности по форме присвоения. Преобразование собственности в России.	2	
	<b>Практическая работа 17</b> Анализ собственности как основы производственных отношений.	2	
<b>Раздел 3. Микроэкономика</b>			
<b>Тема 3.1 Структура микроэкономики.</b>	Понятие микроэкономики, ее структура. Предприятие как основное звено микроэкономики. Признаки и виды предприятий.	2	
<b>Тема 3.2 Механизм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01.

<b>функционирования рынка.</b>	Обмен в системе общественного разделения труда. Рынок как развитая система отношений товарно-денежного обмена. Виды рынков. Функции рынка. Основные элементы рынка. Товар как экономическая категория. Потребительная стоимость и стоимость товара. Цена как рыночная форма стоимости, ее денежное выражение. Основные этапы развития товарообменных отношений	6	ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Спрос, отличие спроса от потребностей. Закон спроса. Свойства кривой спроса. Предложение, закон предложения. Свойства кривой предложения. Механизм взаимодействия спроса и предложения на рынке. Рыночное равновесие. Рыночное ценообразование. Равновесная цена. Цены «пола» и «потолка».		
	<b>Практическая работа 18</b> Анализ спроса и предложения на рынке.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.3 Конкуренция и монополия на рынке.</b>	Понятие конкуренции и ее виды. Понятие монополии и ее модели. Антимонопольная политика. Типы рынков, в зависимости от соотношения на них конкуренции и монополии. Ценовые войны.	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.4 Экономические основы бизнеса.</b>	Понятие и сущность предпринимательства. Организационно- правовые формы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства. Финансовый результат предпринимательской деятельности. Основной и оборотный капитал деятельности предприятия. Прибыль и рентабельность предприятия как показатели эффективности деятельности предприятия.	8	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.

	<b>Практическая работа 19</b> Определение стоимости основного и оборотного капитала	2	
	<b>Практическая работа 20</b> Расчет амортизации основного капитала	2	
	<b>Практическая работа 21</b> Расчет прибыли и рентабельности	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 4. Распределение доходов в экономике.</b>			
<b>Тема 4.1 Заработная плата и ее формы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и основные виды доходов. Зарплата и её виды. Методика расчета зарплаты Доходы от ценных бумаг и курс акций.	4	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 22</b> Расчет заработной платы	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 5. Макроэкономика</b>			
<b>Тема 5.1 Структура экономики страны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о макроэкономике и её основных показателях. Методы расчета ВВП. Значение системы национальной счетов	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.2</b> <b>Экономический</b> <b>рост</b> <b>национального</b> <b>хозяйства.</b> <b>Неустойчивость и</b> <b>равновесие</b> <b>макрэкономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и типы экономического роста. Факторы экономического роста Понятие экономического цикла, его фазы. Особенности экономических кризисов в России и пути выхода из них.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.3</b> <b>Безработица и</b> <b>занятость</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и виды безработицы. Понятие занятости. Причины безработицы	2	
<b>Тема 5.4</b> <b>Инфляция и</b> <b>устойчивость</b> <b>денежного</b> <b>обращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и причины инфляции. Основные типы и виды инфляции. Антиинфляционная политика.	2	
	<b>Практическая работа 23</b> Расчет уровня безработицы и инфляции	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.5</b> <b>Финансы</b> <b>и финансовая</b> <b>система страны.</b> <b>Государственный</b> <b>бюджет и его</b> <b>формирование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и сущность финансов. Виды финансов. Понятие финансовой системы и её звеньев. Фикции финансов Понятие государственного бюджета и его функции. Доходы и расходы государственного бюджета. Бюджетный дефицит и профицит.	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 5.6</b> <b>Денежно-</b> <b>кредитная система</b> <b>страны</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и роль банков в денежно – кредитной системе. Виды банков. Сущность и виды кредитов. Регулирование количества денег в обращении.	2	
	<b>Практическая работа 24</b> Анализ кредитных отношений	2	



<b>Тема 5.7 Налоговая система</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и сущность налога. Функции налогов, элементы и способы взимания. Виды налогов. Кривая Лаффера и её значение. Принципы налогообложения. Налоговая система России.	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Практическая работа 25</b> Расчет финансов и налогов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 6. Современная мировая экономика</b>			
<b>Тема 6.1 Внешняя торговля и мировая валютная система.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие внешней торговли. Понятие валютной системы и валютного курса. Этапы развития валютной системы. Конвертируемость валюты.	2	
<b>Раздел 7. Основы бухгалтерского учета</b>			
<b>Тема 7.4. Основы бухгалтерского учета и налогообложения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика бухгалтерского учета. Основные задачи бухгалтерского учета. Предмет, объекты бухгалтерского учета. Классификация активов и источников их образования Понятие бухгалтерского баланса. Изменения, происходящие в балансе под влиянием хозяйственных операций Понятие счета, строение счета. Двойная запись, корреспонденция счетов. Активные и пассивные счета, активно-пассивные счета. Системы налогообложения для малого бизнеса.	10	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.

	<b>Практическая работа 26</b> Группировка активов по составу и размещению.	2	
	<b>Практическая работа 27</b> Группировка активов по составу и размещению.	2	
	<b>Практическая работа 28</b> Группировка активов по составу и размещению, по источникам формирования.	2	
	<b>Практическая работа 29</b> Группировка активов по составу и размещению, по источникам формирования.	2	
	<b>Практическая работа 30</b> Группировка активов и источников их образования в актив и пассив	2	
	<b>Практическая работа 31</b> Группировка активов и источников их образования в актив и пассив	2	
	<b>Практическая работа 32</b> Отражение изменений в балансе, определение типа изменений.	2	
	<b>Практическая работа 33</b> Отражение изменений в балансе, определение типа изменений.	2	
	<b>Практическая работа 34</b> Проставление корреспонденций на основе плана счетов	2	
	<b>Практическая работа 35</b> Проставление корреспонденций на основе плана счетов	2	
	<b>Практическая работа 36</b> Проставление корреспонденций на основе плана счетов	2	
	<b>Практическая работа 37</b> Проставление корреспонденций на основе плана счетов	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 8 Основы менеджмента</b>			
<b>Тема 8.1 Предмет, цели и задачи менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Цели, задачи и сущность менеджмента. Основные понятия: менеджмент, управление, организация. История развития менеджмента. Основные функции менеджмента.	2	

	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.2 Организация работы предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Внешняя среда: понятие. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды. Внутренняя среда организации: понятие, основные составляющие. Характеристика факторов внутренней среды. Особенности внешней и внутренней среды организаций. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения.	2	
	<b>Практическая работа 38</b> Изучение и разработка структуры организации, типов организационных структур.	2	
<b>Тема 8.3 Система методов управления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Методы управления: сущность, классификация, взаимосвязь. Экономические, организационно-распорядительные и социально-психологические методы управления: понятие, значение, область применения, виды.	2	
	<b>Практическая работа 39</b> Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.4 Принятие решений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования, предъявляемые к ним; этапы принятия решений. Методы принятия эффективных управленческих решений.	2	
	<b>Практическая работа 40</b> Принятие эффективных управленческих решений.	2	
	<b>Практическая работа 41</b> Подготовка и проведение совещаний	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Власть и ее виды. Стили руководства организацией.</b>	Власть и влияние: понятия, виды. Лидерство: понятие. Лидерские качества. Подходы к лидерству. Стили управления: понятие, виды. Характеристика преимуществ и недостатков каждого стиля.		
	<b>Практическая работа 42</b> Решение ситуационных задач на определение стиля управления.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.6 Управление конфликтами и стрессами.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Конфликты в организации: понятие, природа, последствия, функции, виды и причины возникновения, стадии развития. Правила поведения в конфликте. Социальные роли участников конфликта. Методы управления конфликтными ситуациями в коллективе. Последствия конфликтов. Стресс: понятие, виды, природа и причины возникновения. Взаимосвязь конфликта и стресса.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.7 Контроль и его виды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие и функции контроля. Сущность, значение, виды, этапы и правила контроля.	2	
	<b>Практическая работа 43</b> Разработка и заполнение анкеты и резюме.	2	
	<b>Практическая работа 44</b> Система мотивации труда	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 8.8 Деловое и управленческое общение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общение как форма взаимодействия людей. Этапы и фазы делового общения. Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения. Деловой этикет. Факторы повышения эффективности делового общения. Телефонные переговоры: правила, этические нормы. Невербальные средства делового общения.	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.

<b>Раздел 9 Основы маркетинга.</b>			
<b>Тема 9.1 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Цели и задачи маркетинга его связь с менеджментом. Функции и принципы маркетинга, их краткая характеристика.		
<b>Тема 9.2 Структура маркетинговой деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Структура маркетинговой деятельности: цели, задачи, классификация, объекты, субъекты,. Характеристика структурных элементов.		
	<b>Практическая работа 45</b> Установление основных видов потребностей и товаров-средств их удовлетворения.	2	
<b>Тема 9.3 Сегментирование рынка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие сегмента рынка. Критерии сегментирования. Стадии. Принципы сегментирования: географические, демографические, психографические и поведенческие. Ниша рынка		
	<b>Практическая работа 46</b> Изучение критериев позиционирования товаров на рынке	2	
<b>Тема 9.4 Окружающая среда маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Окружающая среда маркетинга: понятие, виды, факторы, формирующие среду. Характеристика внутренней и внешней среды организации. Факторы макросреды.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 9.5 Конкурентная среда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09.
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации, конкурентные преимущества. Конкуренция и ее обоснование в рыночных условиях. Конкурентная среда, ее характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Конкурентоспособность		

	организаций и товаров: критерии их оценки.		ПК 1.1. ПК 4.4.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 9.6 Средства маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК.03 ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 4.4.
	Комплекс маркетинга как совокупность средств маркетинговой деятельности. Ключевые элементы: товар, цена, сбыт, стимулирование. Уровни товара и его составные элементы. Жизненный цикл товара: понятие, основные этапы и их характерные признаки.		
<b>Тема 9.7 Реклама и жизненный цикл товара</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие рекламы. Виды рекламных средств, носители рекламы. Жизненный цикл товара- характеристика стадий: внедрение, рост, зрелость, насыщение и спад. Применение рекламных средств на определенном этапе ЖЦТ.	4	
	<b>Практическая работа 47</b> Разработка рекламного сообщения	2	
<b>Тема 9.8 Типы посредников в маркетинговой деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характеристика посредников в маркетинговой деятельности: дилер, маклер, брокер, дистрибьютер, агент	2	
<b>Тема 9.9 Маркетинговые исследования рынка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие исследования рынка. Методы, используемые при исследовании рынка. Маркетинговая информация.	4	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>5</b>	
<b>Консультации</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>243</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основ экономики, менеджмента и маркетинга.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
доска,  
шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей,  
методических пособий;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,  
инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения и программное обеспечение:

компьютер;  
ЖК телевизор  
звуковые колонки

---

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### Основные источники

1. Лебедева Е.М. Экономика отрасли: учебник / Е.М. Лебедева. - 1-е изд. - Москва: Академия, 2018. - 176 с.
2. Грибов В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / В.Д. Грибов. - Москва : КноРус, 2018. - 224 с.
3. Ключкова Е. Н Экономика организации: учебник для СПО/Е. Н. Ключкова , В. И. Кузнецов , Т. Е. Платонова ; Под ред. Ключковой Е.Н. - Москва: ЮРАЙТ, 2019.- 447 с.
4. Корнеева И. В Экономика организации. Практикум: учебное пособие для СПО /И. В. Корнеева , Г. Н. Русакова. - Москва: Юрайт, 2019. -123 с.
5. Шимко, П.Д. Основы экономики : учебник / Шимко П.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-04551-0. — URL: <https://book.ru/book/936841> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
6. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-01741-8. — URL: <https://book.ru/book/935748> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
7. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум : учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2022. — 193 с. — ISBN 978-5-406-09290-3. — URL: <https://book.ru/book/942833> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
8. Шимко, П.Д. Основы экономики. Практикум : учебное пособие / Шимко П.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-406-08293-5. — URL: <https://book.ru/book/939280> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А.И. Гомола. - 4-е изд. - Москва : Академия, 2018.-352с.

2. Казначевская Г.Б. Менеджмент. учебник / Г.Б Казначевская.- Ростов -на -Дону : Феникс, 2012.-347с.
3. Мураханова Н.М. Маркетинг: учебник / Н.М. Мурахтанова.-Москва : Академия, 2011.-304 с.
4. Котерова Н.П. Микроэкономика: учеб. пособие / Н. П. Котерова. - Москва : Академия, 2009. - 204 с.
5. Чечевицина Л.Н. Микроэкономика: экономика предприятия (фирмы): учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л. Н. Чечевицына. - Ростов -на -Дону : Феникс, 2008. - 382 с.
6. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / Носова С.С. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
7. Братухина, О.А. Основы экономики (с практикумом) : учебное пособие / Братухина О.А. — Москва : КноРус, 2021. — 322 с. — ISBN 978-5-406-08295-9. — URL: <https://book.ru/book/940105> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- - принципы рыночной экономики;</li> <li>- - современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- - роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Анализ практической работы</li> <li>– устный опрос</li> <li>– письменный опрос</li> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– тестирование</li> <li>– защита работы</li> <li>– анализ ситуаций</li> <li>– решение задач</li> <li>– индивидуальные задания</li> <li>– практическая работа</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности менеджмента в области технических задач;</li> <li>- - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> </ul>	<p>необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;</li> <li>–применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>–анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul>	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Охрана труда

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10. ОХРАНА ТРУДА»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.- 4.5.	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной защиты.</p>

	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>50</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>50</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>40</i>
практические занятия	<i>10</i>
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 7 семестр – дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Охрана труда  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Содержание и задачи учебной дисциплины, ее роль в формировании специалиста. Основные понятия и терминология безопасности труда. Негативные факторы. Опасность производственной среды. Аксиома потенциальной опасности жизнедеятельности. Риск трудовой деятельности. Понятия травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Безопасность труда и основные мероприятия безопасности труда. Основные задачи охраны труда.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Раздел 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.</b>			
<b>Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные стадии идентификации негативных производственных факторов. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Наиболее типичные источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве. Наиболее опасные и вредные виды работы.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.

<p><b>Тема 1.2</b> <b>Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование.</p> <p>Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток.</p> <p>Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.</p> <p>Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность – основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество.</p> <p>Принципы нормирования и предельно-допустимые уровни негативных факторов.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Основные негативные факторы и средства защиты.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность – основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество.</p> <p>Принципы нормирования и предельно-допустимые уровни негативных факторов.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.</p>
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.</b></p>			
<p><b>Тема 2.1</b> Защита</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		

<b>человека от физических негативных факторов.</b>	Способы и средства защиты человека от физических негативных факторов: от вибрации, шума, инфра- и ультразвука; от электромагнитных излучений; от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого) и ультрафиолетового; от радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 1</b> Подбор СЗК и СИЗ для рабочего места.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные методы и средства защиты человека от химических и биологических негативных факторов: от загрязнения воздушной среды (вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ); от загрязнения водной среды (методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды). Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.	4	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства – оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем:	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2

	предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание сосудов и емкостей.		ПК 4.1.-4.5.
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.</b>			
<b>Тема 3.1 Микроклимат помещений. Санитарно – гигиенические требования к устройству промышленных предприятий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Влияние климата на здоровье человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях. Санитарно – гигиенические требования к устройству промышленных предприятий	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Тема 3.2 Освещение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий. Расчет освещения. Тема изучается студентами самостоятельно, т.к. аналогичный материал изучается в учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности».	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 2.</b> Определение КЕО инструментальным и расчетным методами.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 4. Психофизиологические и эргономические</b>			

<b>основы безопасности труда.</b>			
<b>Тема 4.1. Психофизиологические основы безопасности труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 4.2. Эргономические основы безопасности труда.</b>	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряженности трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.	4	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Раздел 5. Управление безопасностью труда.</b>			
<b>Тема 5.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
<b>Тема 5.2. Организационные основы безопасности труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 3</b> Расследование и учет несчастных случаев.	2	
<b>Тема 5.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-9



<b>Экономические механизмы управления безопасностью труда.</b>	Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшению условий труда		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	<b>Практическая работа 4</b> Аттестация рабочих мест.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Раздел 6. Первая помощь пострадавшим.</b>			
<b>Тема 6.1 Общие принципы оказания первой помощи пострадавшим. Тема 6.2. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, отравления, обморожениях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 4.1.-4.5.
	Организация безопасного производства работ на которые требуется наряд-допуск или распоряжение. Профилактика травматизма: При проведении огненных работ; При погрузке; Разгрузке и транспортировке грузов и эксплуатации электроустановок потребителей.		
	<b>Практическая работа 5</b> Оказание первой помощи	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
доска,
- 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));  
шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей, шкаф для хранения методических пособий);  
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения 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;  
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;
- комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
- комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.
- 

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер;  
мультимедийный проектор,  
звуковые колонки,
- 

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернетресурсов:**

##### **Основные источники**

1. Колтунов В.В., Попов Ю.П. Охрана труда (для ссузов) : уч. пособие / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с.
2. Графкина М.В. Охрана труда: учебник /М.В. Графкина. - Москва : Академия, 2018. - 146 с.
3. Попов Ю.П. Охрана труда: уч. пособие / Ю.П. Попов . – Москва: КноРус, 2019.- 226 с.
4. Прокопенко, Н.А. Охрана труда : учебник / Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-406-02471-3. — URL: <https://book.ru/book/936237> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
5. Попов, Ю.П. Охрана труда : учебное пособие / Попов Ю.П., Колтунов В.В. — Москва : КноРус, 2021. — 226 с. — ISBN 978-5-406-08209-6. — URL: <https://book.ru/book/940428> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.
6. Ткачева, Г.В. Охрана труда в профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Никвист Т.Е., Коровин С.В. — Москва : КноРус, 2021. — 130 с. — ISBN 978-5-406-08351-2. — URL: <https://book.ru/book/940717> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

##### **Дополнительные источники**

1. Девисилов В.А. Охрана труда : учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / В. А. Девисилов. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2007. - 400 с.
2. Раздорожный А. А. Охрана труда и производственная безопасность: учеб.-методич. пособие / А. А. Раздорожный. - Москва: Экзамен, 2006. - 511 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i>  системы управления охраной труда в организации;  законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  обязанности работников в области охраны труда;  фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  порядок хранения и использования средств коллективной защиты.</p>	<p>«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 пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.  «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат</p>	<p>Контрольные работы;  Самостоятельная работа;  Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);  Оценка выполнения практического задания (работы);  Подготовка и выступление с докладом, сообщением.</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i>  выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>		

<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>	<p>грубые ошибки.</p>	
--	-----------------------	--

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.11. Математика

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11. МАТЕМАТИКА»

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02.	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности анализировать сложные функции и строить их графики решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, основы дифференциального и интегрального исчисления, дискретной математики основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	64
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	38
лабораторные занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 3 семестр – дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11. Математика  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Математический анализ</b>			
<b>Тема 1.1 Теория пределов функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Функция, понятие предела функции, теорема о пределах.	2	ОК 01. ОК 02.
	<b>Практическая работа 1.</b> Предел функции в точке и на бесконечности. Вычисление пределов функции		
	<b>Практическая работа 2.</b> Два замечательных предела	2	
	<b>Практическая работа 3.</b> Вычисление пределов функций	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.2 Дифференциальное исчисление</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производная, её геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функции и построению графиков	4	ОК 01. ОК 02.
	<b>Практическая работа 4.</b> Вычисление производной сложной функции		
	<b>Практическая работа 5.</b> Применение производной к исследованию функции и построению графиков	2	
	<b>Практическая работа 6.</b> Понятие дифференциала функции. Вычисление дифференциала функции	2	



	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.3 Интегральное исчисление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01. ОК 02.
	Неопределенный интеграл. Метод непосредственного интегрирования». Геометрический смысл определенного интеграла. Приближённые методы вычисления определённого интеграла: метод прямоугольника и трапеций. Применение определённого интеграла к вычислению объёмов тел вращения.		
	<b>Практическая работа 7.</b> Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница	2	
	<b>Практическая работа 8.</b> Вычисление определенного интеграла методом подстановки	2	
	<b>Практическая работа 9.</b> Приложение геометрического смысла определенного интеграла к решению задач	2	
	<b>Контрольная работа 1.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 2. Основы теории вероятностей и математической статистики</b>			
<b>Тема 2.1 Элементы комбинаторики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02.
	Размещения, перестановки, сочетания.		
	<b>Практическая работа 10.</b> Решение простейших комбинаторных задач.	2	
	<b>Практическая работа 11.</b> Решение простейших комбинаторных задач	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2 Случайные события и их вероятности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02.
	Предмет теории вероятности. Виды случайных событий.		
	<b>Практическая работа 12.</b> Случайные события и операции над ними.	2	

	<b>Практическая работа 13.</b> Классическое определение вероятности. Решение задач на определение вероятности события	2	
	<b>Практическая работа 14.</b> Классическое определение вероятности. Решение задач на определение вероятности события	2	
	<b>Практическая работа 15.</b> Сумма и произведение событий. Вероятность появления хотя бы одного события.	2	
	<b>Практическая работа 16.</b> Решение задач.	2	
	<b>Практическая работа 17.</b> Применение формулы Бернулли при решении задач.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3 Случайная величина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01. ОК 02.
	Закон распределения случайной величины. Числовые характеристики случайной величины.		
	<b>Практическая работа 18.</b> Математическое ожидание случайной величины.	2	
	<b>Практическая работа 19.</b> Применение закона распределения случайной величины	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		-	
<b>Консультации</b>		-	
<b>Всего:</b>		64	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Математики

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;  
доска,
  - шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
  - Линейка классная 1м пластмассовая
  - Таблица демонстрационная Тела вращения (винил 100x140)
  - Транспортёр классный пластмассовый
  - Транспортёр классный деревянный ТрК-М
  - Циркуль классный пластмассовый
  - Таблицы Многогранники 11 табл.+64 карт. +CD
  - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
  - библиотечный фонд.
- 

Технические средства обучения и программное обеспечение:

- компьютер;
  - мультимедийный проектор,
  - звуковые колонки
- 

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

**Основные источники**

1. Григорьев В.П. Математика : учебник / Григорьев В.П. —2-е изд. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018.-368 с.
2. Башмаков М.И. Математика : учебник: для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с.
3. Башмаков М.И. Математика : учебник: для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. — 256 с.
4. Спирина М. С. Теория вероятностей и математическая статистика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирина, П.А. Спирин. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. - 352 с.
5. Спирина М. С. Дискретная математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Спирин, П.А. Спирин. - 2-е изд. - Москва : Академия, 2018. - 368 с.
6. Башмаков М.И. Математика: Задачник: уч.пособие / М.И. Башмаков. - 5 –е изд. стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2014 - 416 с.
7. Пехлецкий И.Д. Математика: учеб. для сред. проф. образования / И.Д. Пехлецкий - 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2003. - 304 с.
8. Гончаренко, В.М., Элементы высшей математики. : учебник / В.М. Гончаренко, Л.В. Липагина, А.А. Рылов. — Москва : КноРус, 2021. — 363 с. — ISBN 978-5-406-

- 08264-5. — URL:<https://book.ru/book/939287> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.
9. Гуляян, Б.Ш., Элементы высшей математики : учебное пособие / Б.Ш. Гуляян, Г.Б. Гуляян. — Москва : КноРус, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-406-06303-3. — URL:<https://book.ru/book/939826> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.
10. Седых, И.Ю., Дискретная математика : учебное пособие / И.Ю. Седых, Ю.Б. Гребенщиков. — Москва : КноРус, 2020. — 329 с. — ISBN 978-5-406-01303-8. — URL:<https://book.ru/book/936135> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.
11. Башмаков, М.И., Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / М.И. Башмаков, С.Б. Энтина. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-05758-2. — URL:<https://book.ru/book/939104> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.

#### Дополнительные источники

1. Богомолов Н.В., Самойленко П.И. Математика : учебное пособие для сред.проф образ. / Н. В. Богомолов, П.И. Самойленко. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2014. - 495 с.
2. Омельченко В.П. Математика: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Омельченко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. - 380 с.
3. Богомолов Н.В. Сборник задач по математике: учеб. пособие для студ. учрежд. сред. проф. образования / Н. В. Богомолов, Москва : Дрофа, 2011. - 205 с.
4. Дадаян А.А. Сборник задач по математике: учеб. пособие / А.А. Дадаян. - Москва: Форум - ИНФРА, 2008. - 352 с.
5. Башмаков, М.И., Математика : учебник / М.И. Башмаков. — Москва : КноРус, 2021. — 394 с. — ISBN 978-5-406-08166-2. — URL:<https://book.ru/book/939220> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.
6. Бахтина, Е.В., Комплект контрольно-измерительных материалов для проверочных работ по учебной дисциплине "Математика" : монография / Е.В. Бахтина, Н.Н. Шулятьева, М.Л. Корякина, И.И. Киселева. — Москва : Русайнс, 2019. — 77 с. — ISBN 978-5-4365-3744-3. — URL:<https://book.ru/book/934593> (дата обращения: 21.01.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p>	<p>Контрольные работы;</p> <p>Самостоятельная работа;</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, дискретной математики, основы интегрального и дифференциального исчисления</li> <li>– основные математические методы решения</li> <li>– прикладных задач в области профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	<p>(деятельностью студента);</p> <p>Оценка выполнения практического задания (работы).</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности</li> <li>– анализировать сложные функции и строить их графики</li> <li>– решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики</li> <li>– решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления</li> <li>– применять простые математические модели систем и процессов сфере профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.12. Химия

название учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12. ХИМИЯ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: обепрофессиональный цикл

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических : веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования

		лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов: приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>80</i>
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>80</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>44</i>
практические занятия	<i>26</i>
лабораторные занятия	<i>10</i>
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме 4 семестр – дифференцированный зачет	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12. Химия  
наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Органическая химия</b>			
<b>Тема 1.1. Предельные углеводороды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Теория строения органических соединений. Строение и свойства предельных углеводородов, изомерия и номенклатура., знать основные положения теории строения А.М. Бутлерова, уметь составлять формулы изомеров и называть их по Женевской номенклатуре.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 1</b> Изучение изомерии и номенклатуры углеводородов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 1.2. Непредельные углеводороды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Непредельные углеводороды. Строение, свойства, изомерия. Уметь составлять формулы изомеров и называть их по Женевской номенклатуре. Составлять уравнения, характеризующие свойства различных углеводородов.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	



<b>Тема 1.3.</b> <b>Спирты, фенолы, простые эфиры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Классификация спиртов. Свойства спиртов. Изомерия и номенклатура спиртов. Важнейшие представители. Фенолы. Вычисление по уравнениям реакций. Знать принцип названия спиртов и фенолов по Женевской номенклатуре. Изомеров. Составлять уравнения, характеризующие свойства спиртов и фенолов.	-	
	<b>Лабораторная работа 1</b> Изучение свойств этанола и глицерина	2	
	<b>Практическая работа 2</b> Изучение свойств кислородосодержащих соединений	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Альдегиды и кетоны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Строение функциональной группы, карбонильной. Свойства альдегидов. Свойства кетонов. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов.	2	
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Карбоновые кислоты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Строение карбоксильной группы. Свойства кислот по функциональной группе. Свойства кислот по радикалу. Отдельные представители кислот.	2	
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Липиды. Жиры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Состав и строение жира. Жиры в природе. Использование жира. Переработка жиров.	2	

	<b>Лабораторная работа 2</b> Изучение омыления жиров	2	
	<b>Практическая работа 3</b> Изучение строения, свойств сложных эфиров	2	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.7. Углеводы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Классификация углеводов. Свойства моносахаридов. Свойства полисахаридов. Полимеры на основе клетчатки. Различие в свойствах глюкозы и сахарозы.		
	<b>Лабораторная работа 3</b> Изучение свойства глюкозы, сахарозы и крахмала	2	
	<b>Практическая работа 4</b> Изучение свойства глюкозы	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 1.8. Белки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Состав и строение белков. Роль белка в обмене веществ. Полноценные и неполноценные белки. Цветные реакции белковых веществ. Ферменты. Полноценные и неполноценные белки.		
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 1.9. Витамины.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	Витамины. Классификация. Состав и строение витаминов. Значение витаминов в жизни человека и животных.		
	<b>Практическая работа 5</b> Высокомолекулярные соединения.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	

<b>Раздел 2. Физическая и коллоидная химия</b>			
<b>Тема 2.1. Агрегатные состояния вещества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> история и перспективы развития физической химии. Основы химической термодинамики, энтальпия, основные понятия, закон действующих масс, уметь измерять калориметрическое определение теплоты растворения неорганических солей	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.2. Основные законы химической термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Первый закон термодинамики (закон Гесса), второй закон термодинамики, химическое равновесие, фазовое равновесие, термодинамическая система, первый закон термодинамики. Третий закон термодинамики (постулат Планка).	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.3. Термодинамическое равновесие</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Скорости и механизмы химических реакций. Кинетические уравнения и закон действия масс	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 6.</b> Влияние $t^{\circ}\text{C}$ и давления на химическое равновесие	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.4. Растворы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Идеальные, реальные растворы Активность.	-	ОК 01. ОК 02. ОК 04.

			ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 7.</b> Изучение свойств растворов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	-	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Химическая кинетика и катализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	-	
	<b>Практическая работа 8.</b> Кинетика простых, сложных реакций. Катализ	2	
	<b>Практическая работа 9.</b> Кинетика химических реакций. Определение порядка реакции. Влияние катализатора на скорость химических реакций	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Коллоидная химия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды коллоидных растворов, дисперсные системы, их свойства	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Лабораторная работа 4</b> Получение дисперсных систем	2	
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Раздел 3.</b> <b>Аналитическая химия</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Теоретические основы аналитической химии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Закон действующих масс, свойства буферных растворов, гидролиза солей, направление окислительно-восстановительных реакций, образование и растворение осадков.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	

<b>Тема 3.2</b> <b>Качественный</b> <b>химический анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия качественного химический анализа, методы разделения веществ, реакции катионов и анионов.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 10.</b> Изучение реакции катионов	2	
	<b>Практическая работа 11.</b> Изучение реакции некоторых анионов	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.3</b> <b>Количественный</b> <b>химический анализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие характеристики метода, весовые операции, правила выполнения вычислений	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 3.1. ПК 3.2.
	<b>Лабораторная работа 5</b> Приготовления титрованных раствора HCl, NaOH		
	<b>Практическая работа 12.</b> Расчеты в гравиметрическом анализе	2	
	<b>Практическая работа 13.</b> Расчеты в титриметрическом анализе	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	-	
<b>Тема 3.4</b> <b>Физико-химические</b> <b>методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Методы фотометрического анализа, нефелометрические методы анализа, определение веществ методом потенциометрии, хроматографические методы анализа, люминесцентный анализ, потенциометрические методы анализа, техника выполнения весовых определений.	2	
	<b>Всего:</b>	80	

### 3. Условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет химии

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
компьютер,  
проектор,  
доска,  
шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;  
весы электронные Т-1000  
весы лабораторные электронные до 200 гр.  
DVD фильмы: Органическая химия: Часть 2  
набор №9BC Образцы органических веществ  
-набор №11С Соли для демонстрации опытов  
индикаторная бумага  
коллекция металлы  
набор химических элементов демонстрационный (в ампулах)  
лабораторный комплект для начального обучения химии  
микролаборатория для химического эксперимента (с нагревателем для пробирок  
набор №14 BC Сульфаты, сульфиты  
набор №12 BC Неорганические вещества для демонстрации опытов  
демонстрационный набор для составления объемных моделей  
DVD-фильм Органическая химия Часть 5  
DVD фильмы: Органическая химия: Часть 4  
DVD фильмы: Органическая химия: Часть 3  
натуральные объекты, натуральные объекты,  
модели, карты, глобус, приборы и наборы для постановки демонстрационного и  
ученического эксперимента;  
реактивы, лабораторная посуда;  
вспомогательное оборудование и инструменты;
- библиотечный фонд

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### Основные источники

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - Москва: Академия, 2018. - 272 с .
2. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - Москва: Академия, 2017. - 272 с .
3. Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - Москва: Издательский центр "Академия", 2021. - 304 с.

4. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - Москва: Академия, 2014. - 304 с.
5. Глинка, Н.Л. Общая химия : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 749 с. — ISBN 978-5-406-08333-8. — URL: <https://book.ru/book/939867> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.
6. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. для студ. учреждений СПО / Ю.М. Ерохин. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с. — ISBN 978-5-4468-9906-7. - URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=290938> (дата обращения: 21.01.2022)— Текст : электронный. 19.01.2022

#### **Дополнительные источники**

1. Ерохин Ю.М. Химия: учеб. для сред. проф. образования / Ю. М. Ерохин. - 3-е изд., стереотип. - Москва: Академия, 2012. - 384 с.: ил.
2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. пособие для СПО / О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова. - Москва: Академия, 2012. - 224 с.
3. Саенко, О.Е. Органическая химия (с практикумом) : учебник / Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2022. — 177 с. — ISBN 978-5-406-08358-1. — URL: <https://book.ru/book/942658> (дата обращения: 19.01.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>– понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>– классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>– обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>– окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>– гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>– тепловой эффект химических реакций,</li> <li>– термохимические уравнения;</li> <li>– характеристики</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– опрос фронтальный</li> <li>– собеседование</li> <li>– решение задач</li> <li>– защита работы</li> <li>– лабораторная работа</li> <li>– практическая работа</li> <li>– письменный ответ</li> <li>– проверка работы</li> <li>– доклад</li> </ul>



<p>различных классов органических : веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>– дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>– роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии;</li> <li>– основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>– назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>– методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>– приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	<p>сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать свойства органических веществ, дисперсных и</li> </ul>		

<p>коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>– использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>– выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>– проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>– выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul>		
--	--	--

### 3.2.3 Рабочие программы профессионального цикла

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

#### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. 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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и
-------------------------	--

	режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей,

	<p>приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

<b>Всего часов:</b>	1387
на освоение МДК	644
на учебную практику	180
на производственную практику	558
Самостоятельная работа	3
Консультации	7
Промежуточная аттестация	40

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час			Практика		Самостоятельная работа студента, часов
			Обучение по МДК			Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторных и практических занятий	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 1. Организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	401	380	88	30	108	306	2
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 2. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий	187	169	44	-	72	234	1
ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 3	56	50	10	-	-	18	-

	<b>Организация технологического процесса производства макаронных изделий</b>							
<b>ПК 1.1, ПК 1.2</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ПК 1.1, ПК 1.2</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>558</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>558</b>	<b>-</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>40</b>						
	<b>Консультации</b>	<b>7</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>1414</b>	<b>559</b>	<b>142</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>558</b>	<b>3</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<b>Раздел ПМ 1. Организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		380
<b>МДК 01.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>		378
<b>Тема 1.1 Этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Введение. Характеристика этапов производства хлебобулочных изделий, производственных операций и процессов. Аппаратурно-технологическая схема производства хлеба на современном хлебозаводе	16
<b>Тема 1.2 Заварки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды и применения заварок. Оборудование для приготовления заварок.	2
	<b>Практическая работа 1.</b> Приготовление заварок.	2
<b>Тема 1.3 Жидкие дрожжи и закваски</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Использование в качестве биологического разрыхлителя. Стадии процесса приготовления жидких дрожжей. Разводочный и производственный циклы процесса приготовления. Рациональная схема приготовления жидких дрожжей. Виды пшеничных заквасок. КМКЗ – процесс ее приготовления. Приготовление хмелевых заквасок.	12
<b>Тема 1.4 Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущие на переработку</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика полуфабрикатов. Допустимые нормы добавок в приготовлении теста.	2
	<b>Практическая работа 2.</b> Расчет массы добавок и приготовление.	2
<b>Тема 2.1 Приготовление пшеничного теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Дозирование сырья. Способы дозирования сыпучих компонентов. Точность дозирования. Способы дозирования жидких компонентов. Оборудование для дозирования муки. Классификация дозаторов муки. Устройство, принцип действия, принципиальные схемы дозаторов для муки. Оборудование для дозирования жидких компонентов.	10
	<b>Практическая работа 3.</b> Анализ схем дозаторов сыпучих компонентов. Регулировка	2



	дозаторов.	
	<b>Практическая работа 4.</b> Анализ схем дозаторов жидких компонентов.	2
	<b>Практическая работа 5.</b> Контроль работы дозаторов	2
<b>Тема 2.2 Замес и образование теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Замес и образование теста. Понятие о унифицированной и производственной рецептуре. Сущность процессов, протекающих при замесе теста. Оборудование для замеса теста: классификация, устройство, безопасные приемы эксплуатации. Тестоприготовительные агрегаты: классификация, устройство, принцип действия, безопасные приемы эксплуатации.	12
	<b>Практическая работа 6.</b> Работа с нормативно-технической документацией для составления производственных рецептур.	2
	<b>Практическая работа 7.</b> Изучение процессов при замешивании теста.	2
	<b>Практическая работа 8.</b> Анализ схем тестоприготовительных агрегатов.	2
<b>Тема 2.3 Разрыхление теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Разрыхление теста. Виды разрыхлителей. Способы разрыхления теста. Сравнительная характеристика. Созревание теста. Виды брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Компоненты рецептуры, влияющие на процесс созревания теста.	10
<b>Тема 2.4 Организация производства пшеничного теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация способов приготовления пшеничного теста. Организация производства. Приготовление теста однофазными и многофазными способами в различном аппаратурном оформлении. Ускоренный однофазный и интенсивные способы. Приготовление теста на КМК 3. Способы приготовления сдобного теста. Способы приготовления дрожжевого слоеного теста.	24
	<b>Практическая работа 9.</b> Расчет массы КМКЗ	2
	<b>Практическая работа 10.</b> Изучение аппаратурных схем периодического и непрерывного	2

	приготовления теста на густых опарах.	
	<b>Практическая работа 11.</b> Изучение аппаратурных схем периодического и непрерывного приготовления теста на жидких опарах.	2
	<b>Практическая работа 12.</b> Изучение технологической схемы производства булочных изделий.	2
	<b>Практическая работа 13.</b> Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на густых опарах.	2
	<b>Практическая работа 14.</b> Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста периодическим способом на больших густых опарах.	2
	<b>Практическая работа 15.</b> Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на густых опарах.	2
	<b>Практическая работа 16.</b> Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста непрерывным способом на жидких опарах.	2
	<b>Практическая работа 17.</b> Расчет производственных рецептур приготовления теста безопарным способом.	2
	<b>Практическая работа 18.</b> Расчет производственных рецептур приготовления теста ускоренными способами.	2
	<b>Лабораторная работа 1,2.</b> Приготовление пшеничного теста ускоренным способом.	4
	<b>Лабораторная работа 3,4,5</b> Приготовление пшеничного теста опарным способом.	6
<b>Тема 2.5 Приготовление теста из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Отличия хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности способов приготовления ржаного теста. Особенности реологических свойств ржаного теста. Традиционные способы приготовления теста на густых заквасках. Приготовление теста на жидких заквасках с заваркой. Приготовление теста на КМК 3. Аппаратурная схема периодического приготовления теста. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Правила составления и расчета производственных рецептур при периодическом способе	20

	<p>приготовления теста.          Правила составления и расчета производственных рецептов при непрерывном способе приготовления теста.          Приготовление ржаного теста на БГЗ в агрегатах непрерывного действия.          Определение готовности теста.</p>	
	<b>Практическая работа 19.</b> Расчет производственных рецептов приготовления ржаного теста на густых заквасках.	2
	<b>Практическая работа 20.</b> Расчет производственных рецептов приготовления ржаного теста на жидких заквасках.	2
	<b>Практическая работа 21.</b> Расчет производственных рецептов приготовления ржаного теста на малой густой закваске периодическим способом.	2
<b>Тема 2.6 Разделка теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	

	<p>Понятие разделки. Характеристика операций по разделке теста.  Методика расчета массы тестовой заготовки.  Инвентарь и приспособления для ручной разделки.  Механизированные способы разделки теста.  Линии разделки теста на малых предприятиях.  Тестоделительные машины: классификация, устройство, принцип действия. Схемы тестоделителей.  Округление. Назначение технологической операции. Реологические свойства теста, влияющие на интенсивность обработки и режимы процесса округления.  Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин. Безопасные приемы эксплуатации.  Предварительная расстойка тестовых заготовок. Назначение операции.  Продолжительность расстойки. Применяемое оборудование.  Окончательное формование тестовых заготовок. Назначение технологической операции.  Способы формования.  Устройство и принцип действия тестозакаточных машин. Безопасные приемы эксплуатации.  Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение. Условия проведения расстойки.  Классификация оборудования для окончательной расстойки. Устройство и принцип действия. Оборудование на малых предприятиях.  Оборудование для посадки, надрезки и наколки тестовых заготовок. Безопасные приемы эксплуатации.  Аппаратурные схемы разделки теста. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.  Слоение теста. Особенность разделки слоеных изделий.  Разделка теста для слоеных изделий из сдобного дрожжевого теста.</p>	40
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Разделка теста для формового и подового хлеба.	2
	<b>Лабораторная работа 7,8.</b> Разделка теста для булочных изделий.	4
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Разделка теста для сдобных изделий.	2
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Слоение сдобного теста.	2

	<b>Лабораторная работа 11.</b> Формование слойки детской и кондитерской.	2
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Формование слоеных изделий – круассанов.	2
<b>Тема 2.7 Выпечка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Хлебопекарные печи. Основные элементы печного агрегата. Основные типы хлебопекарных печей. Расстойно-печные агрегаты. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Биохимические процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке. Коллоидные процессы, протекающие в выпекаемой тестовой заготовке. Упек. Меры по снижению упека. Оптимальные режимы выпечки. Длительность выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки. Особенности выпечки ржаного формового и подового хлеба и булочных изделий.	30
	<b>Практическая работа 22,23,24,25</b> Расчет производительности печей.	8
	<b>Лабораторная работа 13,14.</b> Выпечка и определение готовности изделий.	4
<b>Тема 2.8 Хранение и транспортирование хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Условия и сроки хранения. Учет, сортировка. Правила укладки готовых изделий. Процессы, происходящие в хлебных изделиях. Остывание и усыхание хлеба. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение. Освежение черствого хлеба. Упаковывание хлебобулочных изделий. Хранение хлеба на хлебопекарных предприятиях. Оборудование хранилищ и экспедиций. Классификация оборудования для приема, сортировки и хранения хлебобулочных изделий. Устройство и принцип действия. Безопасные приемы эксплуатации.	16
<b>Тема 2.9 Выход хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Понятие выхода и нормы выхода хлеба. Факторы, влияющие на выход. Мероприятия, обеспечивающие получение заданного выхода хлеба. Технологические потери и затраты, меры по их снижению. Порядок расчета выходов Определение выхода хлеба по пробной производственной выпечке.	12

	<b>Практическая работа 26.</b> Расчет выхода хлеба.	2
	<b>Практическая работа 27.</b> Расчет выхода хлебобулочных изделий	2
	<b>Практическая работа 28</b> Расчет экономии или перерасхода муки.	2
<b>Тема 2.10 Качество хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Пути и способы улучшения качества хлеба. Понятие о качестве хлеба. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Химический состав хлебобулочных изделий. Энергетическая и пищевая ценность. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий	10
	<b>Практическая работа 29,30.</b> Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий.	4
<b>Тема 2.11 Дефекты и болезни хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья. Дефекты хлеба, их причины, способы улучшения качества. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства. Болезни хлеба.	8
<b>Тема 2.12 Ассортимент хлебных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий. Хлеб из пшеничной муки. Хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки. Изделия булочные. Особенности булочных изделий. Изделия сдобные хлебобулочные. Особенности рецептур сдобных изделий. Производственные рецептуры приготовления теста для сдобных изделий. Диетические изделия. Группы хлебобулочных изделий.	10
<b>Тема 2.13 Технология производства специальных сортов хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Ассортимент бараночных изделий. Характеристика основных операций технологического процесса. Оборудование для производства бараночных изделий. Способы приготовления теста для производства бараночных изделий. Аппаратурно-технологические схемы производства бараночных изделий. Показатели качества бараночных изделий. Особенности анализа.	20

	Технология производства соломки. Приготовление теста, формование, обварка и выпечка. Ассортимент хлебных палочек. Технологический процесс производства палочек. Ассортимент сухарных изделий. Технологический процесс производства сухарных изделий. Сдобные пшеничные сухари. Технологический процесс производства. Хлебные крекеры. Характеристика сырья. Экструдеры.	
<b>Тема 2.14 Поточные линии для производства хлебных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Комплексно-механизированные линии для изготовления хлебных изделий	2
<b>Тема 2.15 Оборудование для резания, фасования и упаковывания изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Устройство и принцип действия оборудования. Безопасные приемы эксплуатации.	2
<b>Тема 2.16 Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий. Справочная, нормативная и конструкторская документация для разработки технологического плана производства хлебобулочных изделий. Планирование и организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	2
<b>Самостоятельная работа</b>	Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в малой пекарни.	2
<b>Консультации</b>		3
<b>Промежуточная аттестация</b>		23
<b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b>		30
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический план производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение характеристики технологического плана и аппаратурно-технологических схем производства хлеба.</li> <li>2. Курсовое проектирование. Обоснование и описание технологических схем производства.</li> <li>3. Уточненный расчет производственной мощности предприятия</li> <li>4. Расчет производственных рецептур при периодическом приготовлении теста опарным способом</li> <li>5. Расчет производственных рецептур при периодическом приготовлении теста безопарным ускоренным способом</li> <li>6. Расчет производственных рецептур при непрерывном приготовлении теста</li> </ol>		

7. Расчет запасов сырья и площадей для его хранения
8. Расчет технологического оборудования по отделениям
9. Расчет тестоприготовительного оборудования для густых полуфабрикатов
10. Расчет оборудования для приготовления жидких полуфабрикатов
11. Оформление аппаратурной схемы приготовления теста в агрегатах непрерывного действия
12. Расчет оборудования для разделки теста
13. Расчет шкафов для окончательной расстойки
14. Расчет оборудования для хранения готовых изделий
15. Оформление технологических схем производства хлеба
16. Оформление технологических схем производства хлебобулочных изделий

#### Тематика курсовых работ

1. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий с исследованием качества и пищевой ценности.
2. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 50:50%.
3. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта, в соотношении 65:35
4. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 60:40%.
5. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.
6. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с. В соотношении 50:50%
7. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.
8. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 1,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки в/с, в соотношении 65:35%.
9. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 600 кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки «Здоровье Алтая», в соотношении 30:70%



10. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта, в соотношении 65:35%.
11. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 75:25%.
12. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 50:50%.
13. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 65:35%.
14. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и обойной, в соотношении 60:40
15. Тема работы: Разработка технологического производственной линии мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта
16. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта
17. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 1,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта
18. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 4,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта
19. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 2,0 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта
20. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, в соотношении 60:40%.
21. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии мини-пекарни, производительностью 600кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта.
22. Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни, производительностью 3 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта.
23. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью

- 6,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 2 сорта и в/с, в соотношении 50:50%.
24. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной муки первого и высшего сортов, в соотношении 70:30%.
25. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего и второго сортов, в соотношении 40:60%.
26. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки второго и высшего сорта, в соотношении 60:40%.
27. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из обойной муки и хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 65:35%.
28. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 70:30%.
29. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода, производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 70:30%.
30. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини-пекарни, производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 55:45%.
31. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни, производительностью 3 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов, в соотношении 40:60%.
32. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 7 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого и второго сортов, в соотношении 70:30.
33. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 10 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 80:20.
34. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 6 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из ржаной хлебопекарной муки и пшеничной хлебопекарной муки высшего

<p>сорта в соотношении 60:40</p> <p>35. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 8 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и второго сорта, в соотношении 70:30.</p> <p>36. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 4 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и высшего сорта, в соотношении 55:45.</p> <p>37. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий мини - пекарни производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск хлеба и булочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, в соотношении 60:40</p> <p>38. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, в соотношении 60:40</p> <p>39. Тема работы: Разработка технологического плана двух производственных линий хлебозавода производительностью 9 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки первого и высшего сортов, в соотношении 45:55.</p> <p>Тема работы: Разработка технологического плана производственной линии пекарни производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из смеси пшеничной и ржаной муки</p>		
<b>Учебная практика по модулю УП.01.01 Расчет рецептур и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий</b>		108
<b>Производственная практика по хлебопекарному производству</b>		306
<b>Раздел ПМ 2. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий</b>		176
<b>МДК 01.02 Технология производства кондитерских изделий</b>		175
<b>Тема 2.1 Ассортимент мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация мучных кондитерских изделий. Современное состояние и развитие производства мучных кондитерских изделий.	2
<b>Тема 2.2 Технология производства тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика тортов и пирожных. Выпеченные полуфабрикаты. Технология приготовления бисквитного, песочного, заварного, слоеного, медового, крошкового, воздушного полуфабрикатов. Устройство и принцип работы сбивальных машин, тестопрокатной машины, тестомесильных машин с Z образными лопастями. Формование теста для полуфабрикатов. Подготовка форм. Особенности формования бисквитного,	14

	<p>заварного, слоеного, песочного теста. Используемое оборудование. Особенности выпечки полуфабрикатов. Процессы, происходящие при выпечке. Оборудование для выпечки. Виды брака у выпеченных полуфабрикатов. Причины и способы устранения. Назначение отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления кремов, желе, суфле, глазури, сиропов. Виды брака у отделочных полуфабрикатов. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов: сбивальные машины, темперирующие машины, кремосбивальные машины. Оборудование для отделки тортов и пирожных: линии для отделки, кондитерские мешки, корнетики, стальные насадки. Способы отделки тортов и пирожных. Новые отделочные полуфабрикаты: сливки, посыпки, гели, картинки, шоколад, мастика.</p>	
	<p><b>Лабораторная работа 1</b> Выпечка заварного полуфабриката и его отделка</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 2</b> Выпечка бисквитного полуфабриката и его отделка</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа 3,4</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов и отделка изделий.</p>	4
	<p><b>Практическая работа 1</b> Расчет рецептур отделочных полуфабрикатов</p>	2
	<p><b>Практическая работа 2,3</b> Расчет рецептур на торты и пирожные.</p>	4
<p><b>Тема 2.3 Технология производства печенья</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент печенья  Характеристика сырья для производства печенья  Технология приготовления теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья, галет и крекера.  Оборудование для приготовления эмульсии и теста. Устройство и принцип работы оборудования.  Оборудование для формования тестовых заготовок печенья. Устройство и принцип работы. Особенности формования различных видов печенья.  Выпечка печенья. Процессы, происходящие при выпечке. Печи. Расчет производительности печей.  Отделка поверхности печенья. Способы, назначение.</p>	8

	<b>Лабораторная работа 5</b> Приготовление песочно-выемного печенья	2
<b>Тема 2.4</b> Технология производства пряничных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	История появления пряничных изделий. Сырье для пряничных изделий «сухие духи». Технология приготовления сырцовых пряников. Технология приготовления заварных пряников. Технология приготовления пряников с начинкой. Аппаратурно-технологическая схема приготовления пряников. Оборудование для приготовления пряничного теста. Оборудование для формования пряничных изделий. Оборудование для выпечки и отделки изделий.	
	<b>Практическая работа 4</b> Расчет рецептур печенья, пряников, вафель	2
<b>Тема 2.5</b> Технология приготовления кексов и вафель	<b>Содержание учебного материала</b>	7
	Ассортимент кексов. Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях, дрожжах. Формование тестовых заготовок для кексов. Выпечка и отделка кексов. Аппаратурно – технологические схемы производства кексов. Расчет рецептур на кексы. Аппаратурно - технологические схемы производства вафель.	
<b>Тема 2.6</b> Ассортимент сахаристых кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Современное состояние и перспективы развития кондитерского производства. Сахаристые кондитерские изделия и их классификация.	
<b>Тема 2.7</b> Технология производства карамели	<b>Содержание учебного материала</b>	18
	Ассортимент карамели. Приготовление карамельных сиропов. Виды сиропов. Получение карамельной массы. Свойства карамельной массы. Этапы обработки карамельной массы. Требования к качеству карамельной массы. Формование карамели. Особенности формования карамели с начинками. Классификация начинок и технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Охлаждение карамели. Используемое оборудование. Способы защиты поверхности карамели: глазирование, глянецвание, посыпка сахаром и какао-порошком, завертывание. Виды брака карамели. Использование брака. Способы предупреждения появления брака.	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление инвертного, карамельного сиропа	
	<b>Практическая работа 5</b> Расчет производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов карамельного производства: сироп, карамельная масса, начинка.	4

	<b>Практическая работа 6</b> Расчет производственных рецептур на различные сорта карамели.	2
<b>Тема 2.8 Оборудование для производства карамели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12
	Оборудование для приготовления карамельного сиропа и начинок: котлы, диссусторы, сироповарочные комплексы. Оборудование для уваривания карамельной массы: вакуум-аппараты. Оборудование для обработки карамельной массы: охлаждающая машина, тянущая машина, горизонтальная карамелеобкаточная машина, калибрующая машина. Оборудование для формования карамели. Оборудование для отделки карамели.	
	<b>Практическая работа 7</b> Анализ аппаратурно-технологических схем производства карамели	2
<b>Тема 2.9 Технология производства шоколада.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16
	Ассортимент шоколада. Аппаратурно - технологическая схема производства шоколадных изделий. Первичная обработка какао-бобов. Используемое оборудование. Приготовление какао тертого. Используемое оборудование. Требование к качеству какао тертого. Получение какао масла и какао порошка. Виды какао порошка. Использование какао-масла и какао порошка. Виды шоколадных масс. Технология приготовления шоколадных масс. Используемое оборудование: пятивалковая мельница, коншмашины, темперующие машины. Формование шоколадных масс. Формы для различных видов изделий. Подготовка масс к формованию. Темперирование, оборудование. Виды брака шоколадных изделий: «жировое» и «сахарное» поседение. Причины.	
	<b>Лабораторная работа 7</b> Формование шоколадных изделий	2
	<b>Практическая работа 8</b> Изучение аппаратурно – технологической схемы производства шоколада.	2
<b>Тема 2.10 Технология производства конфет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16
	Ассортимент конфет и ириса. Технология приготовления конфетных масс. Оборудование для производства конфетных масс. Способы формования конфетных масс: отливка в крахмал, отсадка, выпрессовывание, размазывание и резка, раскатывание и резка. Оборудование для формования корпусов конфет. Обработка корпусов конфет. Оборудование для обработки корпусов глазурью. Технология производства ириса.	

	Упаковывание и хранение конфет и ириса.	
	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление помадной конфетной массы	2
	<b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление ирисной массы.	2
	<b>Практическая работа 9,10</b> Расчет многофазных рецептур конфет	4
<b>Тема 2.11</b> Технология производства пастилы и мармелада	<b>Содержание учебного материала</b>	14
	Ассортимент пастильно - мармеладных изделий. Производство фруктово-ягодного мармелада. Производство желейного мармелада. Производство пастилы и зефира. Оборудование для уваривания мармеладной массы. Оборудование для взбивания пастильной массы. Оборудование для формования мармелада и пастилы.	
	<b>Лабораторная работа 10,11</b> Приготовление зефирной массы	2
	<b>Практическая работа 11</b> Расчет производственных рецептур зефира и пастилы.	2
<b>Тема 2.12</b> Технология производства драже	<b>Содержание учебного материала</b>	8
	Ассортимент драже. Приготовление корпусов драже. Оборудование для обжаривания орехов, уваривания кондитерских масс, подготовки изюма. Дражирование корпусов. Дражировочные котлы. Глянцевание корпусов. Назначение этапа.	
<b>Тема 2.13</b> Технология производства халвы	<b>Содержание учебного материала</b>	8
	Характеристика халвы. Подготовка сырья для производства халвы. Оборудование для подготовки семян. Приготовление карамельной массы и экстракта мыльного корня. Оборудование. Вымешивание и формование халвы.	
<b>Самостоятельная работа</b>	Изучить автоматизированную линию для производства ликерных конфет	1
<b>Консультации</b>		3
<b>Промежуточная аттестация</b>		22
<b>Учебная практика по модулю УП.01.02</b> Расчет рецептур и приготовление кондитерских изделий		72
<b>Производственная практика по кондитерскому производству</b>		234
<b>Раздел ПМ 3</b> Организация технологического процесса производства макаронных изделий		60
<b>МДК 01.03</b> Технология производства макаронных изделий		60

<b>Тема 3.1 Технология макаронных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Современное состояние, перспективы развития макаронной промышленности. Ассортимент, классификация макаронных изделий по группам, классам, типам, видам. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий.	4
	<b>Практическая работа 1</b> Изучение классификации макаронных изделий.	2
<b>Тема 3.2 Сырье макаронного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика сырья, применяемого при производстве макаронных изделий. Типы и сорта муки, используемой в макаронном производстве. Требования, предъявляемые ГОСТ к качеству макаронной муки. Показатели, характеризующие макаронные свойства муки, их влияние на свойства макаронного теста и готовых изделий. Виды добавок, их влияние на образование теста и качество готовых изделий.	4
<b>Тема 3.3 Приготовление макаронного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Приготовление макаронного теста. Рецептура замесов макаронного теста. Типы замесов в зависимости от температуры воды и влажности теста. Влияние макаронных свойств муки на выбор типа замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста. Задачи предварительного увлажнения муки перед замесом, установка для предварительного увлажнения муки. Назначение, устройство обогревателя для высокотемпературного замеса.	8
	<b>Практическая работа 2</b> Изучение конструкций и технологических схем смесителей для макаронного теста.	2
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление макаронного теста	2
<b>Тема 3.4 Формование и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14



<b>разделка полуфабрикатов.</b>	Способы формования теста. Формование макаронных изделий прессованием и штампованием. Высокотемпературное формование макаронных изделий. Вакуумирование полуфабрикатов. Матрицы для формования макаронных изделий, их конструкция, правила эксплуатации, расчет производительности прессовых матриц. Назначение и классификация макаронных прессов. Технологические схемы шнековых прессов ЛПЛ-2М, ЛПШ-500, ЛПШ-1000. Разделка сырых макаронных изделий (обдувка, резка, раскладка и транспортировка). Способы резки лапши и вермишели, раскладка длинных трубчатых изделий на бастуны и в кассеты. Обдувка отформованных макаронных изделий, направление и температура воздуха при обдувке. Оценка качества полуфабрикатов. Дефекты сырых макаронных изделий, причины их возникновения и меры по их устранению. Устройство, технологические схемы оборудования для обдувки, резки и раскладки макаронных изделий.	
	<b>Практическая работа 3</b> Изучить конструкцию и тех.схемы шнековых прессов ЛПЛ-2М, ЛПШ-500, ЛПШ-1000	2
<b>Тема 3.5 Сушка и охлаждение изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10
	Сушка макаронных изделий - это одна из основных операций производства макаронных изделий. Способы сушки, преимущества конвективной сушки. Взаимосвязь между температурой воздуха, его относительной влажности и влажности продукта. Режимы сушки в зависимости вида высушиваемого продукта и типа сушильной установки. Назначение, устройство и принцип работы сушилок ПКС-20, ПКС-40, ВИС-2, СПК-30, СПК-45 и др. Дефекты макаронных изделий, образующиеся при сушке, способы их устранения.	
	<b>Практическая работа 4</b> Изучение конструкций и технологических схем сушилок для макаронных изделий.	2
<b>Тема 3.6 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Способы упаковки короткорезанных и длинных макаронных изделий. Режим хранения макаронных изделий. Условия и сроки хранения макаронных изделий, причины порчи макаронных изделий.	
<b>Тема 3.7 Производство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4

<b>нетрадиционных макаронных изделий.</b>	Основные виды нетрадиционных макаронных изделий, их основные достоинства (сокращение производственного цикла и энергетических затрат, сокращение времени кулинарной обработки, расширение сырьевой базы). Технология производства сырых макаронных изделий длительного хранения, особенности производства, характеристика основных процессов. Производство изделий из без клейковинного крахмалосодержащего сырья, характеристика технологической схемы. Производство быстрорастворимых и не требующих варки изделий, характеристика технологического процесса.	
<b>Тема 3.8 Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Понятие «поточная линия» для производства макаронных изделий. Механизация и автоматизация производственных процессов при организации поточных линий производства макаронных изделий и их способы. Частичная и комплексная механизация и автоматизация. Характеристика технологических схем поточных линий производства коротких макаронных изделий и линии производства длинных макаронных изделий.	
<b>Консультации</b>		1
<b>Промежуточная аттестация</b>		8
<b>Производственная практика по макаронному производству</b>		18
<b>Всего</b>		1387

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### – 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов Технологии продуктов питания из растительного сырья, Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья;
- мастерских Учебная пекарня;
- лабораторий -.

Кабинет Технологии продуктов питания из растительного сырья

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции
- Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)
- Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся

Кабинет Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции
- Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)
- Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием

- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
- конвекционная печь

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. -178с.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник. /И.Ю.Бурчакова.- Москва : Академия, 2018.-384с.
4. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL:<https://book.ru/book/942540> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.-Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
3. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.-Москва : Академия, 2000.-360с.
4. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.- Москва :Профобридат, 2001.-432 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p> <p>Защита отчетов по практическим и лабораторным работам</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением различных видов работ во время учебной/ производственной</p> <p>Экзамен в форме собеседования:</p> <p>практическое задание по постановке задачи по обработке информации в заданной сфере деятельности, анализу предметной области, сбору и обработке исходной информации</p>

	<p>которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p> <p>Защита отчетов по практическим и лабораторным работам</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением различных видов работ во время учебной/ производственной</p> <p>Экзамен в форме собеседования:</p> <p>практическое задание по постановке задачи по обработке информации в заданной сфере деятельности, анализу предметной области, сбору и обработке исходной информации</p>

	<p>самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной</p>



	<p>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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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,</p>	<p>практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	---	---

	которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.01.01. Расчет рецептур и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий

название практики

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

#### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

и направлена на приобретение обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

#### **иметь первоначальный практический опыт:**

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий

#### **уметь:**

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных изделий, производства хлеба, хлебобулочных изделий,
- упаковки и маркировки готовой продукции,

#### **Результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**.

**Отчет** содержит следующие документы:

1. Дневник учебной практики
2. Отчет по учебной практике
3. Аттестационный лист (характеристика первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)
4. Приложения (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и другое, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов: в том числе 2 курс – 72 часа, 3 курс – 36 часов.

## 2 Структура и содержание учебной практики

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1		2	3	4
2 курс				
<b>Тема 1.1 Приготовление теста из пшеничной муки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет расхода сырья;</li> <li>– расчет потерь и затрат полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- соблюдение правил и норм</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Изучить инструкции по охране труда, технике безопасности противопожарной безопасности, производственной санитарии. Изучить нормативно-техническую документацию для составления производственных рецептур.</p> <p>Рассчитать массы сырья и полуфабрикатов для составления производственных рецептур.</p> <p>Рассчитать производственные рецептуры для приготовления пшеничного теста по различным технологическим схемам.</p> <p>Подобрать основные параметры и режимы приготовления пшеничного теста с использованием технологических инструкций.</p> <p>Приготовить осахаренные заварки. Приготовить тесто ускоренным безопасным способом.</p> <p>Приготовить сдобное пшеничное тесто безопасным ускоренным способом.</p> <p>Приготовить пшеничное тесто опарными способами.</p>	48	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2

<b>Тема 1.2 Приготовление теста из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки</b>	охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	<b>Содержание:</b>	12	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2
		Приготовить ржаное тесто. Рассчитать производственные рецептуры для приготовления ржаного теста. Приготовить ржаные закваски. Приготовить ржаное тесто однофазным способом		
<b>Тема 1.3 Организация производства пшеничного и ржаного теста в условиях производства</b>		<b>Содержание:</b>	12	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2
		Ознакомиться с этапом приготовления теста на базовом предприятии.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
<b>3 курс</b>				
<b>Тема 1.4 Разделка пшеничного и ржаного теста, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	36	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2
		Выполнить разделку теста для слоеных изделий из сдобного теста. Выполнить слоение сдобного теста. Сформовать слойку детскую и кондитерскую. Сформовать слоеные изделия – круассаны. Выпечь хлебобулочные изделия. Рассчитать производительность печей. Подготовить формы для выпечки хлебных изделий. Отрегулировать режимы выпечки. Определить готовность выпеченных изделий. Рассчитать упек.		

	<p>производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>– расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</p>			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Итого	108

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Организация практики

Для проведения учебной практики УП.01.01. Расчет рецептур и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- КОС по учебной практике.

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

##### Учебной пекарни

Оснащение:

##### 1. Оборудование:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
  - универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
  - стол для разделки полуфабрикатов
  - блендер BRAUN
  - миксер SCARLETT
  - набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - электроплита “Вятка”
  - холодильник “Бирюса”
  - электрическая печь “ASEI DELTA”
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
  - шкаф для хранения посуды
  - весы циферблатные РН – 6Ц 13У
  - весы электронные настольные
  - планетарный миксер
  - силиконовые формы для мастики
  - инструменты для работы с мастикой
  - формы для конфет
  - пирометры
  - микроволновая печь
  - мраморная доска
  - конвекционная печь
- ##### 2. Инструменты и приспособления:
- набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- ##### 3. Средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - комплект видеоматериалов по темам дисциплины.



### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. -178с.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник. /И.Ю.Бурчакова.- Москва : Академия, 2018.-384с.
4. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL:<https://book.ru/book/942540> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.-Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
3. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.-Москва : Академия, 2000.-360с.
4. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.- Москва :Профобридат, 2001.-432 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных Аттестационного листа (характеристики первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за практической (учебной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по учебной практике (промежуточная аттестация).

Для оценки результатов приобретенного первоначального практического опыта и уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана учебной практики;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

## 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

Результаты освоения общих компетенций	
Общие компетенции	Показатели оценки результата
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики.
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимание текстов на базовые профессиональные темы; – участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.01.02. Расчет рецептур и приготовление кондитерских изделий

название практики

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

#### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

и направлена на приобретение обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

#### **иметь первоначальный практический опыт:**

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства кондитерских изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий

#### **уметь:**

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности кондитерских изделий,
- упаковки и маркировки готовой продукции,

### Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**.

**Отчет** содержит следующие документы:

5. Дневник учебной практики
6. Отчет по учебной практике
7. Аттестационный лист (характеристика первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)
8. Приложения (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и другое, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов

## 2 Структура и содержание учебной практики

Наименование тем (из РП ПМ)	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема 1.1</b> <b>Организация приемки, контроля качества сырья кондитерского производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа качества сырья;</li> <li>– определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Пройти инструктаж по ТБ</p> <p>Подготовить оборудование, инвентарь и инструменты к работе</p> <p>Подготовить рабочее место и инструменты к работе</p> <p>Подготовить сырье к производству.</p>	12	ОК 1-9 ПК 3.1-ПК 3.4
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов кондитерского производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Приготовить песочное тесто. Сформовать заготовки для пирожного «Корзиночка». Выпечь заготовки для пирожных "Корзиночка". Выполнить отделку изделия.</p> <p>Приготовить бисквитное тесто. Сформовать заготовки для бисквитного торта. Выпечь заготовки. Выполнить отделку тортов.</p> <p>Приготовить заварное тесто. Сформовать заготовки для тортов и пирожных. Выпечь заготовки. Выполнить отделку тортов и пирожных.</p> <p>Приготовить слоеное тесто. Прослоить тесто.</p> <p>Сформовать заготовки для слоеных пирожных и тортов</p> <p>Выпечь заготовки, выполнить отделку изделий.</p> <p>Приготовить сахарную глазурь, мастику, белковый, сливочный кремы. Использовать отделочные полуфабрикаты в отделке.</p>	54	ОК 1-9 ПК 3.1-ПК 3.4

<b>Тема 4.1 Разработка рецептур новых видов изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	<b>Содержание:</b>		
		Придумать новое кондитерское изделие, подобрать унифицированные рецептуры, подобрать рецептуры полуфабрикатов. Выполнить расчет рецептуры нового изделия.	6	ОК 1-9 ПК 3.1-ПК 3.4
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
		<b>Всего</b>	<b>72</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Организация практики

Для проведения учебной практики УП.01.02. Расчет рецептур и приготовление кондитерских изделий в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- КОС по учебной практике.

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

##### Учебной пекарни

Оснащение:

##### 1.Оборудование:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
  - универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
  - стол для разделки полуфабрикатов
  - блендер BRAUN
  - миксер SCARLETT
  - набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - электроплита “Вятка”
  - холодильник “Бирюса”
  - электрическая печь “ASEI DELTA”
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
  - шкаф для хранения посуды
  - весы циферблатные РН – 6Ц 13У
  - весы электронные настольные
  - планетарный миксер
  - силиконовые формы для мастики
  - инструменты для работы с мастикой
  - формы для конфет
  - пиromетры
  - микроволновая печь
  - мраморная доска
  - конвекционная печь
- ##### 2. Инструменты и приспособления:
- набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- ##### 3. Средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
4. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL:<https://book.ru/book/934330> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
5. Ткачева, Г.В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2021. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL:<https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие/ Н.И.Дубровская.-Москва : Академия, 2010.-108 с.
2. Кузнецова Л.С.,Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий:учебник/ Л.С.Кузнецова ,М.Ю.Сиданова.-Москва :Академия, 2008.-320 с.
3. Бутейкис Н.Г. ,Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.-Москва : Академия, 2006.-320 с.
4. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
5. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий:учебник /А.И.Драгилева.-Москва : Дели-принт, 2003-428 с.
6. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебник/ З.Г.Скобельская,Г.Н.Горячева.- Москва :Проф обр издат, 2002.-326 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных Аттестационного листа (характеристики первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за практической (учебной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по учебной практике (промежуточная аттестация).

Для оценки результатов приобретенного первоначального практического опыта и уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана учебной практики;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

#### Результаты освоения общих компетенций

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>профессии;  - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  - наличие положительных отзывов по итогам практики.</p>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.01.01. Практика по хлебопекарному производству

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

**иметь практический опыт:**

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий

**уметь:**

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных изделий, производства хлеба, хлебобулочных, изделий,
- упаковки и маркировки готовой продукции,

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных,

	макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

1. Договор с организацией
2. Дневник производственной практики
3. Отчет по производственной практике
4. Итоги выполнения задания от колледжа
5. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
6. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
7. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики(по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 306 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>– проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет расхода сырья;</li> <li>– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– укладка изделий, соблюдение условий и сроков хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий</li> </ul>

## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1		2	3	4
2 курс				
<b>Тема 1.1 Склады сырья. Подготовка сырья к производству.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение качества сырья органолептически и аппаратно;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомиться с расположением и устройством складов сырья на территории предприятия. Ознакомиться с видами и сортами муки, правилами приемки, складирования муки при тарном и бестарном способах хранения.</p> <p>Подготовить муку к производству: просеять муку.</p> <p>Ознакомиться с правилами взвешивания муки.</p> <p>Взвесить муку в соответствии с рецептурами.</p> <p>Ознакомиться с правилами приемки, условиями хранения дрожжей, соли, сахара, жира, маргарина, растительного масла, яйцепродуктов, молочных продуктов, специй, улучшителей, орехов и семян масличных культур.</p> <p>Подготовить соль, сахар, дрожжи, жир, маргарин, растительное масло, яйцепродукты, молочные продукты, специи, улучшители, орехи и семена масличных культур к производству хлебобулочных изделий.</p> <p>Ознакомиться с документацией по приемке сырья, с правилами отбора сырья для анализа.</p>	30	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2

	хлебобулочных изделий;			
<b>Тема 1.2 Работа в тестоприготовительном отделении</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет расхода сырья;</li> <li>– расчет потерь и затрат</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Дозировать сырье в соответствии с рецептурами на различные виды теста, используя технологическое оборудование.</p> <p>Приготовить тесто на тестомесильном оборудовании.</p> <p>Приготовить тесто на заварках, жидких дрожжах Приготовить пшеничное тесто, ржаное тесто, тесто из смеси ржаной и пшеничной муки.</p>	48	<p>ОК 01, ОК 09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК.1.2</p>

	<p>полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>			
<p><b>Тема 1.3 Работа в тесторазделочном отделении</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p>	<p>66</p>	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2</p>
		<p>Разделить тесто на куски и округлить заготовки для различных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Сформовать тестовые заготовки после расстойки. Выполнить отделку поверхности тестовых заготовок. Выполнить разделку теста для формового и подового хлеба, для булочных изделий, для сдобных изделий, для слоеных изделий.</p>		



	– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	144
<b>3 курс</b>				
<b>Тема 1.4 Работа в тесторазделочном отделении</b>	– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; – подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий; – соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	<b>Содержание:</b> Разделить тесто на тестовые заготовки. Выполнить контроль работы тестоделительных машин. Округлить тестовые заготовки. Выполнить предварительную расстойку и формование тестовых заготовок. Выполнить отделку поверхности тестовых заготовок. Определить готовности тестовых заготовок к выпечке. Выполнить слоение сдобного теста.	36	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2
<b>Тема 1.5 Работа на</b>	– расчет массы тестовой	<b>Содержание:</b>	12	ОК 01, ОК 09

<p><b>участке выпечки изделий</b></p>	<p>заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> </ul>	<p>Загрузить заготовки в расстойный шкаф. Подобрать параметры расстойки заготовок.</p> <p>Загрузить заготовки в печь. Подобрать и отрегулировать режим выпечки. Определить готовность хлебобулочных изделий.</p>		<p>ПК 1.1 ПК.1.2</p>
<p><b>Тема 1.6 Работа на участке хранения хлеба</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– укладка изделий</li> <li>– соблюдение условий</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выполнить отбраковку изделий нестандартного качества.</p> <p>Выполнить укладку изделий для реализации.</p>	<p>6</p>	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2</p>

	сроков хранения хлеба хлебобулочных, сдобных изделий;			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	54
4 курс				
<b>Тема 1.7 Работа на участке приготовления теста для специальных сортов хлебобулочных изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет потерь и затрат полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда,</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	12	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2
		Приготовить тесто для специализированных сортов хлебобулочных изделий с использованием технологического оборудования.		

	противопожарной безопасности, промышленной санитарии			
<b>Тема 1.8 Работа в тесторазделочном отделении</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	6	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2
		Выполнить формование тестовых заготовок на универсальной делительно-закаточной машине. Выполнить расстойку, ошпарку или обварку тестовых заготовок. Определить готовность тестовых заготовок к выпечке.		
<b>Тема 1.9 Работа на участке выпечки изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</li> <li>– подбор операции и режима разделки и выпечки для различных групп изделий;</li> <li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	6	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2
		Загрузить заготовки в расстойный шкаф. Подобрать параметры расстойки заготовок. Загрузить заготовки в печь. Подобрать и отрегулировать режим выпечки. Определить готовность хлебобулочных изделий.		

	<p>безопасности, промышленной санитарии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> </ul>			
<b>Тема 1.10 Работа на участке упаковки и хранения изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– укладка изделий, соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий;</li> </ul>	<b>Содержание:</b>		
		<p>Выполнить отбраковку изделий нестандартного качества. Выполнить укладку изделий для реализации.</p>	6	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2</p>
<b>Тема 1.11 Контроль качества бараночных и сухарных изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение качества изделий органолептически и аппаратно;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> </ul>	<b>Содержание:</b>		
		<p>Определить органолептические показатели качества, влажность, набухаемость и кислотность специализированных хлебобулочных изделий (бараночные, сухарные, хлебные палочки) Сравнить полученные результаты с требованиями ГОСТ. Дать рекомендации по оптимизации технологического процесса.</p>	6	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2</p>

<p><b>Тема 1.12</b> <b>Выполнение</b> <b>обязанностей ИТР</b> <b>в цехах и</b> <b>отделениях</b> <b>предприятия</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение качества сырья органолептически и аппаратно;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– ведение технологического процесса производства полуфабрикатов при</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью: приемка, размещение на хранение, подготовка сырья к производству.</p> <p>Работа в качестве дублера сменного технолога хлебобулочного цеха: контроль технологического процесса одного-двух наименований изделий, начиная от замеса теста до укладки выпеченных изделий.</p> <p>Работа в качестве дублера техника- технолога по готовой продукции: контроль органолептических показателей качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, контроль влажности, кислотности, пористости, щелочности изделий, заполнение журналов (форма № 3 и № 3а), контроль маркировки, соблюдение требований ГОСТ Р 51074-97.</p>	<p>72</p>	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 1.1 ПК.1.2</p>
---	--	---	-----------	---

	<p>производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет расхода сырья;</li> <li>– расчет потерь и затрат полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчет производственных</li> </ul>			
--	--	--	--	--

	<p>рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции</p>			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	306



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) ПП 01.01 Практика по хлебопекарному производству в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- КОС по производственной практике (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### **3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Оснащение:

1. Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.

2. Инструменты и приспособления: все необходимые приборы, инструменты, оборудование, которые потребуются для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, формования и выпечки изделий.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием
- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
- конвекционная печь

3. Средства обучения: справочная литература

#### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. -178с.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник. /И.Ю.Бурчакова.- Москва : Академия, 2018.-384с.
4. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL:<https://book.ru/book/942540> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.- Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
3. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.- Москва : Академия, 2000.-360с.
4. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.-Москва :Профобриздат, 2001.-432 с.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практики (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности),с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1**Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;

- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики.
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимание текстов на базовые профессиональные темы; – участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.01.02. Практика по кондитерскому производству

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

**иметь практический опыт:**

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства кондитерских изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий

**уметь:**

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности кондитерских изделий,
- упаковки и маркировки готовой продукции,

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

8. Договор с организацией
9. Дневник производственной практики
10. Отчет по производственной практике
11. Итоги выполнения задания от колледжа
12. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
13. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
14. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики(по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 234 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>– расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– выбор способов формования в зависимости от вида конфетной массы;</li> <li>– определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции;</li> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</li> <li>– определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции;</li> <li>– расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> <li>– проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий.</li> </ul>

## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
3 курс				
Тема 1.1 Организация приемки, контроля качества сырья кондитерского производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа качества сырья;</li> <li>– определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья;</li> <li>рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	12	ПК 1.1, ПК 1.2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Пройти инструктаж по ТБ</li> <li>Подготовить оборудование, инвентарь и инструменты</li> <li>Подготовить рабочее место и инструменты к работе</li> <li>Подготовить сырье к производству. Определить доброкачественность сырья. Оценить качество сырья.</li> </ul>		
Тема 1.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов кондитерского производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчет производственных рецептур по производству</li> </ul>	<b>Содержание:</b>	24	ПК 1.1, ПК 1.2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовить сироп и помаду, определить готовность.</li> <li>Приготовить желе на агаре и желатине.</li> <li>Приготовить крем сливочный основной, «Шарлотт», «Гляссе», сливочный «Новый».</li> <li>Приготовить крем белковый заварной.</li> <li>Приготовить посыпки: ореховую, сахарную, бисквитную,</li> </ul>		

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p>	шоколадную		
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p><b>Приготовление выпеченных полуфабрикатов</b></p>	<p>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</p> <p>- расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		
		<p>Приготовить пряничное тесто и изделия из него.</p> <p>Приготовить песочное тесто, сформовать заготовки для пирожных и тортов.</p> <p>Приготовить бисквитное тесто (холодным способом и с подогревом), бисквит буше, масляный бисквит, бисквит с наполнителями.</p> <p>Приготовить заварное тесто и изделия из него.</p> <p>Приготовить пресное слоеное тесто, изделия и полуфабрикаты из него.</p> <p>Приготовить воздушное и миндальное тесто, изделия и полуфабрикаты из него. Оценить качество готовых изделий.</p>	38	ПК 1.1, ПК 1.2



<p><b>Тема 1.4 Отделка мучных кондитерских изделий</b></p>	<p>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</p> <p>– оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</p> <p>– определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции;</p> <p>расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Приготовить пирожные бисквитные.</p> <p>Приготовить пирожные песочные штучные</p> <p>Приготовить слоеные пирожные</p> <p>Приготовить заварные и крошковые пирожные</p> <p>Приготовить бисквитные торты</p> <p>Приготовить песочные торты.</p> <p>Приготовить слоеные торты</p>	<p>52</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2</p>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>		<p>Дифференцированный зачет</p>		

		всего	126	
4 курс				
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление полуфабрикатов для сахарных кондитерских изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>– расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul>	<b>Содержание:</b> Пройти инструктаж по ТБ Подготовить оборудование, инвентарь и инструменты Приготовить сиропы и помаду, определить готовность. Рассчитать рецептуры сиропа и помады.	9	ПК 1.1, ПК 1.2
		<b>Содержание:</b> Приготовить сироп для помады Приготовить мармеладную массу для желейного мармелада. Приготовить сбивную массу.	12	ПК 1.1, ПК 1.2
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление конфетных, мармеладных масс.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– оформление</li> </ul>	<b>Содержание:</b> Приготовить сироп для помады Приготовить мармеладную массу для желейного мармелада. Приготовить сбивную массу.	12	ПК 1.1, ПК 1.2

	<p>производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий;</p> <p>– выбор способов формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p>			
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Формование сахарных кондитерских изделий</b></p>	<p>– выбор способов формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		
		<p>Сформовать мармелад. Сформовать корпуса конфет. Глазировать изделия</p>	6	ПК 1.1, ПК 1.2
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Упаковка сахарных кондитерских изделий</b></p>	<p>- определение органолептических и физико-химических показателей качества</p>	<p><b>Содержание:</b></p>		
		<p>Оценить качество изделий, упаковать изделия</p>	9	ПК 1.1, ПК 1.2

	готовых изделий			
Тема 2.5 Выполнение обязанностей ИТР в цехах и отделениях предприятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение качества сырья органолептически и аппаратно;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>– расчет производственных рецептур;</li> <li>– расчет расхода сырья;</li> <li>– расчет потерь и затрат полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной</li> </ul>	<b>Содержание:</b>		
		<p><b>Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью:</b> приемка, размещение на хранение, подготовка сырья к производству.</p> <p><b>Работа в качестве дублера техника-технолога по готовой продукции:</b> контроль органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий, контроль влажности, кислотности, пористости, щелочности изделий, заполнение журналов (форма № 3 и № 3а), контроль маркировки, соблюдение требований ГОСТ Р 51074-97.</p> <p><b>Работа в качестве дублера техника-технолога кондитерского цеха:</b> контроль технологического процесса производства печенья, пряников, вафельных тортов, кексов, основных выпеченных полуфабрикатов. Заполнение журналов (форма № 7а).</p>	72	ПК 1.1, ПК 1.2

	<p>санитарии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий;</li> <li>– эксплуатации и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</li> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции</li> </ul>			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			<b>всего</b>	<b>108</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1 Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) Практика по кондитерскому производству в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- КОС по производственной практике (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Оснащение:

1. Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.

2. Инструменты и приспособления: все необходимые приборы, инструменты, оборудование, которые потребуются для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, формования и выпечки изделий.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием
- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
- конвекционная печь

3. Средства обучения: справочная литература

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с.
3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
4. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL:<https://book.ru/book/934330> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
5. Ткачева, Г.В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2021. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL:<https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие/ Н.И.Дубровская.-Москва : Академия, 2010.-108 с.
2. Кузнецова Л.С.,Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий:учебник/ Л.С.Кузнецова ,М.Ю.Сиданова.-Москва :Академия, 2008.-320 с.
3. Бутейкис Н.Г. ,Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.-Москва : Академия, 2006.-320 с.
4. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
5. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий:учебник /А.И.Драгилева.-Москва : Дели-принт, 2003-428 с.
6. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебник/ З.Г.Скобельская,Г.Н.Горячева.- Москва :Проф обр издат, 2002.-326 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практики (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности), с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.



<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.01.03. Практика по макаронному производству

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

**иметь практический опыт:**

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий,
- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных изделий

**уметь:**

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- упаковки и маркировки готовой продукции

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими

	инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

1. Договор с организацией
2. Дневник производственной практики
3. Отчет по производственной практике
4. Итоги выполнения задания от колледжа
5. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
6. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
7. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики(по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"><li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий;</li><li>– проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li><li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li></ul>
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"><li>– ведение технологического процесса производства макаронных изделий;</li><li>– оформление производственной и технологической документации при производстве макаронных изделий;</li><li>– расчет производственных рецептур;</li><li>– расчет расхода сырья;</li><li>– подбор операции и режима формования для различных групп изделий;</li><li>– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li><li>– упаковка изделий, соблюдение условий и сроков хранения макаронных изделий</li></ul>

## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема 1.1 Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий;</li> <li>– проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомиться с эксплуатацией основных видов оборудования при производстве макаронных изделий;</p> <p>оформление производственной и технологической документации при производстве макаронных изделий;</p> <p>Выполнение расчета производственных рецептур;</p> <p>Выполнение расчета расхода сырья;</p> <p>подбор операции и режима формования для различных групп изделий;</p> <p>соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>упаковка изделий, соблюдение условий и сроков хранения макаронных изделий</p>	18	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатация основных видов оборудования при производстве макаронных изделий;</li> <li>– проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>			
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	<b>18</b>

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) ПП 01.03 Практика по макаронному производству в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики(по профилю специальности);
- КОС по производственной практике(по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### **3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Оснащение:

1.Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.

2. Инструменты и приспособления: все необходимые приборы, инструменты, оборудование, которые потребуются для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, формования изделий.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием
- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
- конвекционная печь

3. Средства обучения: справочная литература

### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеенков, В.М. Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник /А.И.Драгилев ,В.Н.Хромеенков , М.Е.Чернов. -Москва : Академия, 2019.-432 с.
2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL:<https://book.ru/book/943193> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : учебник Ч.1/ Л.И.Пучкова .-Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012.-359 с.
2. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико - химическими методами. Мучные и кондитерские изделия: учебник/ О.Д.Скуратовская.-Москва: Де-Ли, 2000.-140 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практике (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности), с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимся в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимся плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент 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 и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. 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

#### 1.1.3. 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

#### 1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем
-------------------------	---

	<p>операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,</p> <p>отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
Уметь	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований,</p>

	<p>утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
Знать	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций,</p>

	<p>назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

<b>Всего часов:</b>	469
на освоение МДК	338
на учебную практику	90
на производственную практику	36
Самостоятельная работа	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация	15

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час			Практика		Самостоятельная работа студента, часов
			Обучение по МДК			Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторных и практических занятий	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел ПМ 1. Организация приемки и контроля качества сырья	192	192	30	-	54	36	-
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел ПМ 2. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	98	98	66	-	36	-	-
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Учебная практика	36	-	-	-	90	-	-

<b>ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>						
	<b>Консультации</b>	<b>1</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>469</b>	<b>326</b>	<b>98</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>-</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<b>Раздел ПМ 1. Организация приемки и контроля качества сырья</b>		192
<b>ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Обзор развития и характеристика современного состояния отраслей пищевой промышленности. Основные научно-технические проблемы развития и перспективы развития.	2
<b>Тема 1.1 Приемка сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Доставка, приемка и размещение основного и дополнительного сырья тарным и бестарным способами. Упаковочные материалы и их влияние на сохранение сырья.	4
<b>Тема 1.2 Организация работы лаборатории</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация теххимического контроля на предприятии. Основные правила работы в лабораториях.	4
<b>Тема 1.3 Общие методы теххимического контроля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Общие методы контроля продуктов: органолептические, химические, физические физико-химические; прямые и косвенные; арбитражные и ускоренные. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Общие методы контроля продуктов. Организация и методика органолептических испытаний. Определение массовой доли влаги методом высушивания, экспресс методом. Определение массовой доли сухих веществ. Определение кислотности и щелочности продуктов. Массовая доля жира продуктов Массовая доля сахара продуктов, методы ее определения. Фотокolorиметрический метод определения массовой доли редуцирующих веществ. Химические методы определения массовой доли сахара и редуцирующих веществ (перманганатный, феррицианидный и иодометрический), их сущность, порядок проведения.	22

<b>Тема 1.4 Зерно и основы производства муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Производство зерна в России. Технологическая характеристика пшеницы и ржи. Строение и химический состав зерна. Показатели качества. Виды дефектного зерна. Характеристика зерновых культур: ячмень, овес, кукуруза, просо, гречиха, рис – особенности химического состава. Организация технологии производства муки. Методики определения природы и т.д	22
	<b>Лабораторная работа 1. Определение цвета, запаха и засоренности зерна пшеницы.</b>	2
	<b>Лабораторная работа 2. Определение влажности зерна.</b>	2
	<b>Лабораторная работа 3. Определение стекловидности зерна пшеницы.</b>	2
	<b>Практическая работа 1. Решение задач по влажности и засоренности</b>	2
	<b>Практическая работа 2. Определение класса пшеницы.</b>	2
<b>Тема 1.5 Хлебопекарная пшеничная и ржаная мука</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Ассортимент хлебопекарной муки. Характеристика среднего химического состава пшеничной и ржаной муки. Клейковина пшеничной муки, ее химический состав, свойства, технологическое значение. Ферменты муки, их свойства и технологическое значение. Понятие «хлебопекарные свойства муки». Газообразующая и газодерживающая способность муки. Сила муки. Автолитическая активность муки. Особенности хлебопекарных свойств ржаной муки. Особенности химического состава и хлебопекарных свойств муки, полученной из дефектного зерна. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции.. Схема анализа муки. Отбор средней пробы от партии муки при доставке ее в мешках и автомуковозах. Органолептический анализ муки. Определение белизны муки. Методы испытания качества муки: определение влажности муки, крупности помола, зольности, содержания металломагнитной примеси, зараженности, количества и качества клейковины. Определение общей кислотности хлебопекарной и макаронной муки. Определение числа падения муки.	18
	<b>Лабораторная работа 4. Определение органолептических показателей качества муки.</b>	2
	<b>Лабораторная работа 5. Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.</b>	2
	<b>Лабораторная работа 6. Определение числа падения ржаной муки.</b>	2

<b>Тема 1.6 Дрожжи и химические разрыхлители</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды разрыхлителей. Дрожжи хлебопекарные, химический состав, контроль качества. Химические разрыхлители, свойства, основные показатели качества.	2
<b>Тема 1.7 Вода и поваренная соль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Химический состав питьевой воды. Применение воды для хозяйственных и технологических целей. Санитарные требования. Виды и сорта соли, ее состав и свойства. Показатели качества поваренной соли.	2
<b>Тема 1.8 Солод и отруби</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика солода. Солодовый экстракт. Показатели качества солода. Отруби пшеничные и ржаные. Применение. Показатели качества.	2
<b>Тема 1.9 Сахар и сахаристые продукты. Патока</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды сахара и его заменителей. Сахаристые продукты. Виды и назначение патоки. Влияние на свойства теста и качество готовой продукции. Способы получения сахара.	4
<b>Тема 1.10 Молоко и молочные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды молока, химический состав, свойства, показатели качества. Виды молочных продуктов. Их характеристика.	4
<b>Тема 1.11 Жиры, яйца и яичные продукты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация жиров. Области применения. Растительные масла. Требования к качеству. Коровье масло, виды. Области применения. Требования к качеству. Маргарин: группы и виды, требования к качеству. Жиры для хлебопекарной промышленности. Характеристика, требования к качеству. Куринные яйца: виды и категории, показатели качества. Яичные продукты. Характеристика, требования к качеству.	4
<b>Тема 1.12 Пищевые добавки и прочее сырье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация пищевых добавок. Функциональные классы. Технологические функции пищевых добавок. Плодово-ягодное сырье: виды, назначение, требования к качеству. Орехи, масличные семена: виды, назначение, требования к качеству. Желирующие и студнеобразующие вещества, характеристика, назначение. Консерванты и антиокислители. Пряности, ароматизаторы, пищевые кислоты: виды, свойства,	20

	назначение, требования к качеству. Смеси для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным технологиям. Характеристика, состав, органолептические показатели, упаковка, способ хранения. Композитные смеси для производства мучных кондитерских изделий по современным передовым (европейским) технологиям. Характеристика, состав, органолептические показатели, упаковка, способ хранения. Характеристика хлебопекарных улучшителей	
<b>Тема 1.13 Правила взаимозаменяемости сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Производственное значение замены одного вида сырья другим. Основные принципы и правила замены по различным группам и видам сырья.	4
	<b>Практическая работа 3.</b> <i>Подбор и расчет необходимого количества заменителя.</i>	2
	<b>Практическая работа 4.</b> Подбор и расчет необходимого количества заменителя.	2
<b>Тема 1.14 Сырье макаронного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Особенности основного и дополнительного сырья.	2
<b>Тема 1.15 Документация при приемке и контроле качества сырья</b>	<b>Практическая работа 5.</b> Документация при приемке и контроле качества сырья	2
	<b>Практическая работа 6.</b> Учет и отчетность в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве	2
<b>Тема 2.1 Транспортирование и хранение сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Способы хранения муки. Нормы запаса муки на складе. Процессы, происходящие в муке при хранении. Созревание муки. Предотвращение порчи муки при ее хранении. Основные правила размещения и хранения муки в тарных и бестарных складах. Основная характеристика технологических и экономических показателей тарного и бестарного хранения муки. Санитарное содержание мучных складов. Транспортное оборудование предприятий. Классификация, назначение, принцип действия и область применения пневматического транспорта. Основные элементы пневмосистем, устройства для загрузки и разгрузки материала. Назначение, устройство и принцип действия пневмоустановок: всасывающих, нагнетательных, смешанных. Назначение, устройство и принцип действия аэрозольтранспортных установок, питателей, применяемых в аэрозольтранспорте. Оборудование складов основного и дополнительного сырья. Устройство и принцип	24

	работы складов для бестарного хранения муки. Хранение хлебопекарных дрожжей. Условия и продолжительность хранения. Хранение поваренной соли. Хранение сахара и сахаристых продуктов. Хранение молочных продуктов. Хранение яиц и яйцепродуктов. Хранение пищевых кислот, химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов и улучшителей.	
	<b>Практическая работа 7.</b> Расчет емкости склада бестарного хранения муки. Расчет запаса муки.	2
<b>Тема 3.1 Подготовка основного сырья к переработке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Смешивание муки. Назначение, применяемое оборудование. Просеивание муки. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации. Оборудование для приготовления солевого раствора.	8
	<b>Практическая работа 8.</b> Расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора. Расчет массы бруска прессованных дрожжей.	2
<b>Тема 3.2 Подготовка дополнительного сырья к переработке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Подготовка сахара, сахаристых продуктов, патоки, масложировых продуктов.	4
	<b>Практическая работа 9.</b> Определение концентрации сахарного раствора.	2
<b>Тема 3.3 Подготовка сырья кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Подготовка орехов, ф\я сырья, пудры. Применяемое оборудование. Правила эксплуатации.	8
<b>Тема 3.4 Подготовка сырья макаронного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Подготовка муки, вкусовых и обогатительных добавок.	2
<b>Раздел ПМ 2. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий</b>		98
<b>ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
<b>Тема 2.1 Стандартизация и сертификация сырья хлебопекарной промышленности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Задачи стандартизации, виды стандартов, их краткая характеристика, сертификация продукции.	2
	<b>Практическая работа 1, 2, 3.</b> Проверка соответствия качества муки действующему	6

	ГОСТ.	
	<b>Практическая работа 4.</b> Проверка соответствия качества дрожжей действующему ГОСТ.	2
	<b>Практическая работа 5.</b> Проверка соответствия качества молочных продуктов и яйцепродуктов действующим ГОСТ.	2
	<b>Практическая работа 6.</b> Порядок проверки соответствия качества отдельных видов дополнительного сырья.	2
<b>Тема 2.4 Контроль качества полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Контроль свойств полуфабрикатов Контроль параметров технологического процесса	4
	<b>Практическая работа 7.</b> Контроль свойств полуфабрикатов	2
	<b>Практическая работа 8.</b> Контроль параметров технологического процесса	2
	<b>Практическая работа 9.</b> Контроль качества пшеничного теста.	2
	<b>Практическая работа 10.</b> Контроль качества ржаного теста.	2
<b>Тема 2.5 Контроль качества готовых изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Стандарты и технические условия на методы испытаний готовых изделий. Показатели качества хлеба. Правила отбора выборки готовых изделий. Сроки, установленные для выполнения анализов отдельных видов продукции. Органолептическая оценка состояния образцов хлебобулочных изделий. Шкалы органолептической оценки хлебобулочных изделий. Методика определения влажности, кислотности и пористости хлебобулочных изделий.	12
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Определение показателей качества хлеба	2
	<b>Лабораторная работа 2</b> Определение показателей качества сухарных и бараночных изделий	2
<b>Тема 2.6 Методы контроля качества тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Отбор проб для оценки качества тортов и пирожных. Характеристика органолептических показателей качества.	4
	<b>Лабораторная работа 3</b> Определение качества тортов и пирожных	2
<b>Тема 2.7 Методы контроля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	

<b>качества печенья и пряников.</b>	Требования к качеству печенья и пряников, условия и сроки хранения. Отбор проб и органолептическая оценка качества печенья и пряников.	3
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Определение намокаемости печенья	2
<b>Тема 2.4 Методы контроля качества карамели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Отбор проб сахарных кондитерских изделий и подготовка их к анализу. Требования к качеству изделий	5
	<b>Лабораторная работа 5</b> Определение показателей качества карамели	2
	<b>Практическая работа 11</b> Контроль технологического процесса производства карамели, драже	2
<b>Тема 2.6 Методы контроля качества шоколадных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	
	<b>Лабораторная работа 6</b> Органолептическая оценка шоколадных изделий. Отбор проб для анализа.	2
	<b>Практическая работа 12</b> Определение массовой доли жира в шоколадных изделиях.	2
<b>Тема 2.8 Методы контроля качества конфет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<b>Лабораторная работа 7</b> Органолептическая оценка качества конфет. Отбор проб и подготовка их к анализу.	2
	<b>Практическая работа 13</b> Определение влажности конфетных масс	2
<b>Тема 2.10 Методы контроля качества пастильно - мармеладных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	
	<b>Практическая работа 14</b> Контроль технологического процесса производства мармелада, пастилы, зефира.	2
<b>Тема 1.9 Технохимический контроль производства макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	
	Объекты контроля, оценка качества макаронных изделий, требования к органолептическим показателям, требования к физико-химическим показателям. Учет расхода сырья.	2
	<b>Лабораторная работа 8</b> Определение макаронных свойств муки: цвет, вкус, запах, содержание металломагнитных примесей.	2
	<b>Лабораторная работа 9</b> Определение макаронных свойств муки: влажность, содержание, зараженность вредителями.	2
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Определение макаронных свойств муки: количество и	2

	качество клейковины, крупнота размола.	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Определение макаронных свойств муки: количество и качество клейковины, крупнота размола.	2
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Определение органолептических показателей качества макаронных изделий.	2
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Органолептическая оценка нетрадиционных видов макаронных изделий, определение количества лома, крошки в макаронных изделиях.	2
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Определение влажности, кислотности макаронных изделий.	2
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Определение прочности макаронных изделий.	2
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Определение варочных свойств макаронных изделий.	2
<b>Самостоятельная работа</b>		-
<b>Консультации</b>		1
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена, дифференцированного зачета</b>		5
<b>Учебная практика</b>		90
<b>Производственная практика</b>		36
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>		469



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- лабораторий «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Технические средства обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;  
интерактивная доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки;
- СЭШ-3М для определения влажности зерна;
- влагомер ЦВЗ – для определения влажности зерна, муки и крупы;
- весы электронные;
- весы аналитические;
- эксикаторы для охлаждения бюкс;
- охладители АО для охлаждения бюкс;
- разборные доски;
- приборы ПИФ и ПВФ – для определения металломагнитной примеси в зерне, муке и крупе;
- наборы сит для определения заражённости зерна;
- тестомесилка ТЛ-1 – для определения количества клейковины;
- ИДК-1М – измеритель деформации клейковины для определения качества клейковины;
- устройство У1- УФК для формирования шарика клейковины;
- КФК-2;
- набор химической посуды для проведения химических анализов;
- ИДК-3 – для определения качества клейковины;
- РЗ-ТБМС – тестер белизны муки;
- влагомер “Vile”;
- лабораторная тестомесилка У1-ЕТК;
- термостат суховоздушный ТС-1/20;
- лабораторная мельница ЛЦМ-1М;

- ПЧП – прибор для измерения числа падения;
- СНОЛ-1 – муфельная печь;
- рассев лабораторный с круговыми поступательными движениями.
- Плакаты.
- Формы первичной документации
- Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Эталонные образцы злаковых, бобовых и масличных культур, муки, крупы.
- Образцы: дефектных зёрен пшеницы; глютинозных, красных, пожелтевших зерен риса; рудяка, плоской и татарской гречихи, просянок; сорняков – спутников культур; коллекции семян сорных и культурных растений.
- Муляжи: семян пшеницы, ржи, кукурузы, подсолнечника, гороха; болезней кукурузы, подсолнечника; типового состава кукурузы; двойных, тройных зерен овса; гибриды кукурузы.
- Гербарий культурных и сорных растений

## 3.2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с
3. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL:<https://book.ru/book/945207> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
4. Отосина, В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с. — ISBN 978-5-406-10296-1. — URL:<https://book.ru/book/944943> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
5. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL:<https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Позняковский. В.М. Экспертиза пищевых товаров / В.М. Позняковский .- Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002.- 556с.
2. Гончарова. В.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебник/ В.Н. Гончарова, Е.Я. Голощапова. - Москва : Экономика, 1999. -271с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p> <p>Экзамен в форме собеседования: практическое задание по постановке задачи по обработке информации в заданной сфере деятельности, анализу предметной области, сбору и обработке исходной информации</p> <p>Защита отчетов по практическим и лабораторным работам</p>

	<p>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.</p>	
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p> <p>Экзамен в форме собеседования: практическое задание по постановке задачи по обработке информации в заданной сфере деятельности, анализу предметной области, сбору и обработке исходной информации</p> <p>Защита отчетов по практическим и лабораторным работам</p>

	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	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	<p>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.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>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.</p>	
--	--	--

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.03.01. Технохимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

название практики

### **1.1. Область применения программы учебной практики**

Рабочая программа учебной практики является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

#### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

и направлена на приобретение обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

### **1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

#### **иметь первоначальный практический опыт:**

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- проведения химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

#### **уметь:**

- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования,
- осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

### **Результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:



Код	Наименование результата
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**.

**Отчет** содержит следующие документы:

9. Дневник учебной практики
10. Отчет по учебной практике
11. Аттестационный лист (характеристика первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)
12. Приложения (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и другое, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 90 часов

## 2 Структура и содержание учебной практики

Наименование тем (из РП ПМ)	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Тема 2.1 Контроль качества сырья</b>	Проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья	Определение органолептических показателей качества пшеницы. Определение влажности и засоренности зерна пшеницы. Определение природы и стекловидности зерна пшеницы. Определение органолептических показателей качества муки. Определение влажности, зараженности, крупности помола, белизны муки. Определение количества и качества клейковины в муке. Определение металломагнитной примеси пшеничной и ржаной муки, числа падения ржаной муки. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки. Проведение пробной выпечки. Оценка качества хлеба. Определение показателей качества дрожжей прессованных и сухеных, яиц и яйцепродуктов, молочных продуктов.	54	ОК 2,3,4,5,6 ПК 1.1-1.2
<b>Промежуточная аттестация</b>		дифференцированный зачёт		
<b>Тема 1.4 Контроль ведения технологического процесса и качества готовых изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение качества сырья органолептически и аппаратно;</li> <li>– рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Выполнить контроль процесса разделки заготовок. Изучить правила регулирования массы тестовой заготовки на тестоделительных машинах. Проверить качество теста в расстойке.</p> <p>Выполнить органолептическую оценку качества готовых изделий. Рассчитать усушку. Определить влажность, пористость и кислотность хлеба. Ознакомиться с правилами отбраковки выпеченных изделий и правилами укладки в лотки и на полки контейнеров, условиями хранения хлеба на</p>	18	ОК 1-9 ПК 2.3-2.4

	безопасности, промышленной санитарии	базовом предприятии; требованиями к санитарному состоянию хлебохранилищ.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		дифференцированный зачёт		
			Всего	90

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Организация практики

Для проведения учебной практики УП.03.01. Технохимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- КОС по учебной практике.

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

- лабораторий «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Оснащение:

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- 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;
- СЭШ-3М для определения влажности зерна;
- влагомер ЦВЗ – для определения влажности зерна, муки и крупы;
- весы электронные;
- весы аналитические;
- эксикаторы для охлаждения бюкс;
- охладители АО для охлаждения бюкс;
- разборные доски;
- приборы ПИФ и ПВФ – для определения металломагнитной примеси в зерне, муке и крупе;
- наборы сит для определения заражённости зерна;
- тестомесилка ТЛ-1 – для определения количества клейковины;
- ИДК-1М – измеритель деформации клейковины для определения качества клейковины;
- устройство У1- УФК для формирования шарика клейковины;
- КФК-2;
- набор химической посуды для проведения химических анализов;
- ИДК-3 – для определения качества клейковины;
- РЗ-ТБМС – тестер белизны муки;
- влагомер “Vile”;
- лабораторная тестомесилка У1-ЕТК;
- термостат суховоздушный ТС-1/20;
- лабораторная мельница ЛЦМ-1М;
- ПЧП – прибор для измерения числа падения;
- СНОЛ-1 – муфельная печь;
- рассев лабораторный с круговыми поступательными движениями.

- Плакаты.
- Формы первичной документации.
- Средства обучения:
- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
- интерактивная доска;
- комплект учебно-методической документации

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с
3. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL:<https://book.ru/book/945207> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
4. Отосина, В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с. — ISBN 978-5-406-10296-1. — URL:<https://book.ru/book/944943> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
5. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL:<https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Позняковский. В.М. Экспертиза пищевых товаров / В.М. Позняковский .- Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002.- 556с.
2. Гончарова. В.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебник/ В.Н. Гончарова, Е.Я. Голощапова. - Москва : Экономика, 1999. -271с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных Аттестационного листа (характеристики первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за практической (учебной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по учебной практике (промежуточная аттестация).

Для оценки результатов приобретенного первоначального практического опыта и уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана учебной практики;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

#### Результаты освоения общих компетенций

Общие компетенции	Показатели оценки результата
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе

	<p>освоения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.03.01. Практика по контролю качества и подготовке сырья

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- проведения химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

**уметь:**

- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования,
- осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является



приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

8. Договор с организацией
9. Дневник производственной практики
10. Отчет по производственной практике
11. Итоги выполнения задания от колледжа
12. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
13. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
14. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36\_часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<ul style="list-style-type: none"><li>– правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов;</li><li>– точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.</li></ul>
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<ul style="list-style-type: none"><li>– качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям;</li><li>– точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья;</li><li>– качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья;</li></ul>

## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем практики	Виды работ	Содержание производственных работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Тема 1.1. Выполнение работ по приёмке сырья</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление производственной и технологической документации при приемке сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- эксплуатация основных видов оборудования;</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>изучить инструкции по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Познакомиться с основными и вспомогательными цехами предприятия. Оформить документацию при приемке сырья.</p>	6	ОК 01, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2
<b>Тема 2.1. Проведение контроля качества поступившего сырья</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использование результатов контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатация основных видов оборудования;</li> <li>- оформление производственной и технологической</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Провести методики определения органолептических и физико-химических показателей качества. Заполнить формы для учета результатов контроля.</p> <p>Составить заключение по оптимизации технологического процесса.</p>	6	ОК 01, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2

	документации при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;			
<b>Тема 3.1 Ведение процесса хранения сырья</b>	- эксплуатация основных видов оборудования; - определение потерь сырья при хранении;	<b>Содержание:</b>		
		Изучить виды и сорта муки на предприятии, правила приемки, складирования при тарном и бестарном способах хранения. Изучить условия хранения дрожжей, соли, сахара, жиров и другого сырья на предприятии.	12	ОК 01, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2
<b>Тема 3.2 Подготовка сырья к дальнейшей переработке</b>	- подготовка сырья к дальнейшей переработке.	<b>Содержание:</b>		
		Подготовить сырье к дальнейшей переработке: просеять муку, обработать яйца, растворить соль и сахар, растопить маргарин. Использовать основные виды оборудования для подготовки сырья. Подобрать сырье для правильной замены. Рассчитать необходимого количество заменителя.	12	ОК 01, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) ПП 03.01 Практика контролю качества и подготовке сырья в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- КОС по производственной практике (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### **3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии ООО «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, оснащено:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование: весы, pH-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;
- СЭШ-3М для определения влажности зерна;
- влагомер ЦВЗ – для определения влажности зерна, муки и крупы;
- весы электронные;
- весы аналитические;
- эксикаторы для охлаждения бюкс;
- охладители АО для охлаждения бюкс;
- разборные доски;
- приборы ПИФ и ПВФ – для определения металломагнитной примеси в зерне, муке и крупе;
- наборы сит для определения заражённости зерна;
- тестомесилка ТЛ-1 – для определения количества клейковины;
- ИДК-1М – измеритель деформации клейковины для определения качества клейковины;
- устройство У1- УФК для формирования шарика клейковины;
- КФК-2;
- набор химической посуды для проведения химических анализов;
- ИДК-3 – для определения качества клейковины;
- РЗ-ТБМС – тестер белизны муки;
- влагомер “Vile”;
- лабораторная тестомесилка У1-ЕТК;
- термостат суховоздушный ТС-1/20;

- лабораторная мельница ЛЦМ-1М;
- ПЧП – прибор для измерения числа падения;
- СНОЛ-1 – муфельная печь;
- рассев лабораторный с круговыми поступательными движениями.

Оснащение:

1. Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.
2. Инструменты и приспособления: все необходимые приборы, инструменты, оборудование, которые потребуются для контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.
3. Средства обучения: справочная литература

### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с
3. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL:<https://book.ru/book/945207> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
4. Отосина, В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с. — ISBN 978-5-406-10296-1. — URL:<https://book.ru/book/944943> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.
5. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL:<https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 08.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Позняковский. В.М. Экспертиза пищевых товаров / В.М. Позняковский .- Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002.- 556с.
2. Гончарова. В.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебник/ В.Н. Гончарова, Е.Я. Голощапова. - Москва : Экономика, 1999. -271с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практике (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности), с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимся в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимся плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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	Правильность определения показателей качества сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; Правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; Правильность определения качества полуфабрикатов; Правильность рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; Правильность контроля параметров технологического процесса.

<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

название профессионального модуля

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. 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

#### 1.1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

### 1.1.5. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
Уметь	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на

	<p>производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
Знать	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

<b>Всего часов:</b>	299
на освоение МДК	258
на учебную практику	18
на производственную практику	18
Самостоятельная работа	-
Консультации	1
Промежуточная аттестация	10

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час			Практика		Самостоятельная работа студента, часов
			Обучение по МДК			Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторных и практических занятий	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Управление персоналом	32	32	10	-	-	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Основы создания собственного дела	28	28	14	-	-	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 3. Производственный процесс, его состав, структура и организация	27	27	18	-	-	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 4. Организация основного производства	12	12	4	-	-	-	-

ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 5. Планирование основных показателей производства	46	46	10	-	-	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 6. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	107	107	22	20	-	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Учебная практика	18	-	-	-	18	-	-
ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Производственна я практика (по профилю специальности), часов	144	-	-	-	-	18	-
	Промежуточная аттестация	7						
	Консультации	1						
	<b>Всего:</b>	<b>299</b>	<b>252</b>	<b>78</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах	
<b>Раздел ПМ 1. Управление персоналом</b>		<b>48</b>	
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема 1.1 Персонал организации как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Понятия «трудовые ресурсы» и «трудовой потенциал работника». Основные характеристики персонала организации. Трудовые коллективы и их роль в управлении организацией. Управление конфликтами в трудовых коллективах.		
<b>Тема 1.2 Система управления персоналом организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	Принципы и методы системы управления персоналом. Основные элементы управления персоналом. Организационная структура управления персоналом. Стратегия управления персоналом.		
	<b>Практическая работа 1.</b> Оценка уровня развития коллектива с помощью карты-схемы		2
	<b>Практическая работа 2.</b> Разработка стратегии управления персоналом организации	2	
<b>Тема 1.3 Управление мотивацией и стимулированием трудового поведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	Основные понятия и теории мотивации персонала. Комплексная система мотивации персонала. Виды стимулирования труда и их основное содержание. Управление обучением и развитием персонала. Формирование и продвижение корпоративной культуры в организации. Профессиональная этика и деловой этикет. Методы оценки результативности персонала организации.		
	<b>Практическая работа 3.</b> Составление комплексной системы мотивации персонала предприятия		2
	<b>Практическая работа 4.</b> Разработка этического кодекса работников пекарни и мероприятий для развития корпоративной культуры		2
	<b>Практическая работа 5.</b> Оценка результативности персонала пекарни		2
<b>Раздел ПМ 2. Основы создания собственного дела</b>		<b>38</b>	

<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 2.1 Понятие предпринимательства, его роль в социально-экономическом развитии России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	- сущность, роль и общая характеристика малого бизнеса; - критерии отнесения организации к малым предприятиям; - современное состояние малого бизнеса в России и Алтайском крае; - система государственной поддержки малого бизнеса.	
<b>Тема 2.2 Правовые основы ведения предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	– нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность предприятий малого бизнеса; – преимущества и недостатки индивидуальных предпринимателей и общества с ограниченной ответственностью.	
<b>Тема 2.3. Образование и регистрация субъектов малого предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	– регистрация индивидуального предпринимателя: порядок государственной регистрации; процедура прохождения государственной регистрации; документы, необходимые при регистрации; – регистрация юридического лица; – лицензирование отдельных видов деятельности; – сертификация товаров, работ, услуг; – общие положения налогообложения малого бизнеса.	
<b>Тема 2.4 Предпринимательская идея и ее презентация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	- сущность предпринимательской идеи и этапы ее формирования; - презентация бизнес-идеи: подготовка презентации; работа с текстом выступления; подача материала; основные виды визуальных вспомогательных средств и иллюстрации; разработка визуальных средств: способы и требования к качеству; этапы презентации; подготовка места проведения презентации; проведение презентации.	
	<b>Практическая работа 6. Обоснование предпринимательской идеи</b>	2
	<b>Практическая работа 7. Обоснование предпринимательской идеи</b>	2
<b>Практическая работа 8. Обоснование предпринимательской идеи</b>		2

	<b>Практическая работа 9.</b> Обоснование предпринимательской идеи	2
	<b>Практическая работа 10.</b> Обоснование предпринимательской идеи	2
	<b>Практическая работа 11.</b> Обоснование предпринимательской идеи	2
	<b>Практическая работа 12.</b> Обоснование предпринимательской идеи	2
<b>Раздел ПМ 3. Производственный процесс, его состав, структура и организация</b>		<b>44</b>
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 3.1 Производственный процесс, его состав, структура и организация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	-
	<i>Производственный процесс и его структура.</i> Понятие производственного процесса. Классификация производственных процессов. Основные и вспомогательные частичные производственные процессы. Понятие производственной операции. Классификация производственных операций. Принципы рациональной организации производственного процесса. Показатели уровня механизации производственного процесса. Производственная структура промышленного предприятия. Понятие производственной структуры. Факторы, определяющие производственную структуру. Требования к производственной структуре предприятия. Разновидности производственной структуры. Типы производства и их характеристика. <i>Организация производственного процесса во времени.</i> Понятие производственного цикла. Состав и структура производственного цикла. Длительность производственного цикла. Виды движения предмета труда по рабочим местам. Расчёт длительности производственного цикла при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном виде. Пути сокращения длительности производственного цикла.	9
	<b>Практическая работа 13.</b> Разработка производственной структуры предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий	2
	<b>Практическая работа 14.</b> Расчет производственного задания, ритма работы участка, количество необходимое машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии.	2
	<b>Практическая работа 15.</b> Расчет производственного задания, ритма работы участка, количество необходимое машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии.	2
	<b>Практическая работа 16.</b> Расчет производственного задания, ритма работы участка,	2



	количество необходимое машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии.	
	<b>Практическая работа 17.</b> Расчет производственного задания, ритма работы участка, количество необходимое машин и рабочих на пищевом промышленном предприятии.	2
	<b>Практическая работа 18.</b> Расчет длительности технологического цикла и его структуры	2
	<b>Практическая работа 19.</b> Расчет длительности технологического цикла и его структуры	2
	<b>Практическая работа 20.</b> Расчет длительности технологического цикла и его структуры	2
	<b>Практическая работа 21.</b> Расчет длительности технологического цикла и его структуры	2
<b>Раздел ПМ. 4. Организация основного производства</b>		<b>30</b>
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 4.1 Организация основного производства и оперативное управление им</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	<p><i>Организация производственного потока</i></p> <p>Основные этапы организации основного производства. Признаки поточного производства. Понятие ведущей машины потока. Расчет производственного задания рабочим местам. Понятие ритма потока и его расчет. Расчет количества ведущих машин и их загрузки. Организация труда на рабочих местах. Пути совершенствования организации основного производства.</p> <p><i>Оперативное управление основным производством</i></p> <p>Содержание оперативного управления производством. Разработка оперативно-календарных планов. Разработка сменно-суточных заданий цехам, бригадам, рабочим местам.</p>	
	<b>Практическая работа</b>	-
<b>Тема 4.2 Производственная мощность предприятия и ее резервы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	<p><i>Понятие производственной мощности предприятия, показатели её использования и резервы улучшения использования.</i></p> <p>Понятие производственной мощности предприятия. Общая методика расчета производственной мощности. Факторы, влияющие на величину производственной мощности. Виды производительности оборудования. Расчет среднегодовой производственной мощности. Показатели использования производственной мощности предприятия. Факторы, влияющие на использование производственной мощности</p>	

	предприятия. Расчет резервов улучшения использования производственной мощности предприятия.	
	<b>Практическая работа 22.</b> Расчет производственной мощности предприятия	2
	<b>Практическая работа 23.</b> Расчет производственной мощности предприятия	2
<b>Раздел ПМ. 5. Планирование основных показателей производства</b>		<b>69</b>
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 5.1 Система планов организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10
	<i>Сущность и принципы планирования.</i> Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Методы планирования и их сущность: балансовый, метод технико-экономических расчетов (нормативный), программно-целевой метод, методы системного анализа, экономико-математические методы. <i>Бизнес-планирование в организациях.</i> Содержание и особенности разработки плана. Система экономических показателей плана работы пищевого промышленного предприятия: натуральные, стоимостные, количественные, качественные.	
	<b>Практическая работа</b>	
<b>Тема 5.2 Ресурсы организаций пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	26
	<i>Основной капитал и эффективность его использования.</i> Сущность, значение и виды основных фондов промышленного предприятия. Виды оценки основных фондов. Амортизация основных фондов. Методика начисления амортизации. Воспроизводство основных фондов. Система показателей обеспеченности и эффективности использования основных фондов и методика их расчета. Пути эффективности использования основных фондов на предприятии. <i>Оборотный капитал и эффективность его использования</i> Экономическая сущность и состав оборотных средств промышленного предприятия. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия. Оборотные средства предприятия и методика их расчета. Планирование потребности промышленного предприятия в оборотных средствах <i>Трудовые ресурсы предприятия.</i>	

	Сущность трудовых ресурсов промышленного предприятия, их состав. Производительность и эффективность труда на предприятии. Система показателей по труду и методика их определения. Пути эффективного использования трудовых ресурсов промышленного предприятия. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда на предприятии. Формы оплаты труда и система материального стимулирования. Планирование фонда оплаты труда.	
	<b>Практическая работа 24.</b> Расчет показателей эффективности использования основных средств.	2
	<b>Практическая работа 25.</b> Расчет показателей эффективности использования основных средств.	2
	<b>Практическая работа 26.</b> Планирование потребности в оборотных средствах и определение эффективности их использования.	2
	<b>Практическая работа 27.</b> Планирование потребности в оборотных средствах и определение эффективности их использования.	2
	<b>Практическая работа 28.</b> Расчет производительности труда	2
<b>Раздел ПМ. 6. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>		<b>147</b>
<b>МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации</b>		
<b>Тема 6.1 Основные показатели деятельности промышленных предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	65
	<p><i>Себестоимость продукции и издержки обращения. Экономическая сущность издержек.</i>  Понятие, состав и структура себестоимости. Группировка затрат, образующих себестоимость продукции, по элементам сметы и статьям калькуляции. Их назначение, особенности расчета. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции. Управление затратами в организации.</p> <p><i>Ценообразование на продукцию организации</i>  Понятие и функции цены. Классификация цен. Методы ценообразования на продукцию организации. Структура цены на продукцию. Система ценообразующих факторов.</p> <p><i>Прибыль и рентабельность.</i>  Сущность и виды прибыли. Балансовая прибыль, ее распределение. Чистая прибыль и ее использование. Факторы, влияющие на величину прибыли. Понятие рентабельности. Ее назначение в расчетах. Рентабельность производства и рентабельность продукции. Пути</p>	

	<p>повышения рентабельности.</p> <p><i>Научно-технический прогресс - важнейший фактор экономического роста.</i></p> <p>Понятие и состав научно-технического потенциала общества. Основные направления научно-технического прогресса. Показатели научно-технического прогресса. Показатели научно-технического прогресса. Влияние научно-технического прогресса на основные показатели производственно-хозяйственной деятельности, повышение качества и цены.</p> <p><i>Формы организации общественного производства и факторы, их определяющие.</i></p> <p>Формы организации общественного производства. Характеристика основных форм организации общественного производства: концентрации, специализации комбинирования и кооперирования. Особенности их развития в пищевой промышленности, экономическая эффективность.</p> <p><i>Инновации и инвестиции, экономическая оценка инвестиционных проектов</i></p> <p>Понятие «инновации» и «инвестиции». Субъекты инвестиционной деятельности. Виды и источники инвестиций. Инвестиции, образующие собственный и заемный капитал реципиента. Капиталообразующие инвестиции.</p> <p><i>Экономическая оценка инвестиционных проектов.</i></p> <p>Понятия «экономический эффект» и «экономическая эффективность». Виды эффективности. Показатели, характеризующие экономическую эффективность.</p> <p><i>Капитальные вложения и капитальное строительство.</i></p> <p>Понятия «капитальное строительство» и «капитальные вложения». Основные направления капитальных вложений. Состав и структура капитальных вложений.</p> <p><i>Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления.</i></p> <p>Общая оценка финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы.</p>	
	<b>Практическая работа 29.</b> Составление сметы затрат и калькуляции.	2
	<b>Практическая работа 30.</b> Составление сметы затрат и калькуляции.	2
	<b>Практическая работа 31.</b> Определение отпускной (оптовой) цены хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2

	<b>Практическая работа 32.</b> Определение показателей прибыли организации и рентабельности пищевого промышленного предприятия.	2
	<b>Практическая работа 33.</b> Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия	2
	<b>Практическая работа 34.</b> Расчет основных экономических показателей пищевого промышленного предприятия	2
	<b>Практическая работа 35.</b> Расчет показателей эффективности инвестиционных проектов	2
	<b>Практическая работа 36.</b> Расчет показателей эффективности инвестиционных проектов	2
	<b>Практическая работа 37.</b> Анализ бухгалтерского баланса	2
	<b>Практическая работа 38.</b> Анализ бухгалтерского баланса	2
	<b>Практическая работа 39.</b> Анализ бухгалтерского баланса	2
<b>Консультации</b>		1
<b>Промежуточная аттестация</b>		7
<b>Курсовая работа</b>		20
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, составление плана курсовой работы.</li> <li>2. Подбор источников и литературы.</li> <li>3. Проверка введения.</li> <li>4. Проверка теоретической части работы.</li> <li>5. Проверка практической части работы.</li> <li>6. Проверка выводов и предложений по результатам теоретического и практического материала.</li> <li>7. Проверка заключения.</li> <li>8. Проверка приложений к курсовой работе.</li> <li>9. Проверка оформления курсовой работы согласно методическим рекомендациям.</li> <li>10. Защита курсовой работы</li> </ol>		
<b>Тематика курсовых работ</b> ( <i>работа выполняется по индивидуальному заданию для каждого студента, в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы</i> )		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Резервы повышения качества продукции пищевой промышленности</li> <li>2. Резервы снижения себестоимости продукции пищевой промышленности</li> </ol>		

3. Повышение рентабельности работы предприятий пищевой промышленности	
4. Экономическая эффективность научно–технического прогресса на предприятиях пищевой промышленности	
5. Издержки производства, прибыль и валовый доход	
6. Инвестиционная деятельность на предприятиях пищевой промышленности	
7. Экономическая эффективность использования оборотных средств	
8. Экономическая эффективность использования основных средств.	
9. Расчет показателей бизнес-плана	
10. Формирование прибыли на предприятиях пищевой промышленности	
11. Кадры на предприятиях пищевой промышленности	
12. Пути повышения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности	
13. Организация оплаты труда на предприятиях пищевой промышленности	
14. Планирование финансовых результатов деятельности предприятия	
15. Порядок ценообразования и ценовая политика на предприятиях пищевой промышленности	
16. Оценка финансового состояния организации	
17. Разработка мероприятий по стабилизации финансового состояния	
18. Виды себестоимости и классификация затрат на предприятиях пищевой промышленности	
19. Экономическая эффективность внедрения линии по производству хлеба	
20. Экономическая эффективность внедрения линии по производству кондитерских изделий	
21. Экономическая эффективность внедрения линии по производству макаронных изделий	
<b>Учебная практика по модулю УП.04.01 Планирование основных показателей деятельности структурного подразделения</b>	<b>18</b>
<b>Производственная практика по организации работы структурного подразделения</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>296</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов Обеспечения деятельности структурного подразделения;
- мастерских -;
- лабораторий -.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения: и программное обеспечение

компьютер;  
мультимедийный проектор,  
звуковые колонки

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

Основные источники:

1. Лебедева Е.М. Экономика отрасли: учебник / Е.М. Лебедева. - 1-е изд. - Москва : Академия, 2018. - 176 с.
2. Абуладзе Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.Г. Абуладзе, И.Б. Выпряхкина. - Москва: Юрайт, В.М. Маслова, 2021. - 299 с.
3. Литвинюк А. А. Управление персоналом: учебник и практикум для СПО/А.А. Литвинюк [и др.] ; под ред. А.А.Литвинюка. - 2-е изд., пер. и доп. – Москва: ЮРАЙТ, 2019. - 498 с.
4. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
5. Правкина, Ю.Р., Управление персоналом организации : учебник / Ю.Р. Правкина. — Москва : КноРус, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-406-10635-8. — URL:<https://book.ru/book/947612> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
6. Федорова Н.В. Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В., Минченкова О.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9. — URL: <https://book.ru/book/942469> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
7. Шапиро С.А. Управление персоналом : учебное пособие / Шапиро С.А., Епишкин И.А. — Москва : КноРус, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-406-09641-3. — URL: <https://book.ru/book/943236> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
8. Политковская И.В. Управление коллективом исполнителей : учебник / Политковская И.В., под общ., ред., Шпилькина Т.А., под общ., ред., Машкин А.Л., под общ., ред., Жидкова М.А., под общ., ред., Прусова В.И., Хвичия Д.Т., Ландсман А.Я., Бочков С.П., Винникова И.Е., Казицкая Н.В., Самохвалова Ж.П. Шнурова Л.К. — Москва : КноРус, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-406-10190-2. — URL: <https://book.ru/book/944690> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

9. Кибанова Л.Н. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанова Л.Н., Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2022. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9. — URL: <https://book.ru/book/940642> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Клочкова Е. Н. Экономика организации: учебник для СПО / Е.Н. Клочкова , В.И.Кузнецов Т.Е. Платонова ; под ред. Е.Н. Клочковой . - Москва : ЮРАЙТ, 2019.-447с.
2. Растова Ю.И. Экономика организации: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Ю.И. Растова, Н.Н. Масино. - Москва : Кнорус, 2018. - 200 с.
3. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
4. Корнеева И. В. Экономика организации. Практикум: учебное пособие для СПО / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. - Москва : ЮРАЙТ, 2019 .- 123с.
5. Морошкин В.А. Бизнес-планирование: учеб. пособие / Морошкин В.А. . — Москва : КноРус, 2018. — 228 с.
6. Мурахтанова Н. М. Маркетинг: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Н. М. Мурахтанова, Е. Еремина. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 304 с.
7. Ильченко А. Н. Организация и планирование производства: учеб. пособие / А. Н. Ильченко [и др.] ; ред.: А. Н. Ильченко, И. Д. Кузнецова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 208 с.
8. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Т. Ю. Базаров. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 224 с.
9. Чечевицына Л. Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учеб. для студ. образоват. учрежд. сред. проф. образования / Л. Н. Чечевицына. - Ростов на Дону : Феникс, 2008. - 384 с.
10. Маркарьян Э. А. Экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Э. А. Маркарьян, Г. П. Герасименко, С. Э. Маркарьян. - 2-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2005. - 560 с.
11. Липсиц И.В. Экономика : учебник / Липсиц И.В. — Москва : КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09836-3. — URL: <https://book.ru/book/943876> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
12. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-09561-4. — URL: <https://book.ru/book/943199> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> 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</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>иностранном языках</p>	<p>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.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> 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.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	
-------------------------------	---	--

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.04.01. Планирование основных показателей деятельности структурного подразделения

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на приобретение обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

### 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

**иметь первоначальный практический опыт:**

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценка эффективности производственного процесса;
- принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

**уметь:**

- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива

### Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
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

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**.

**Отчет** содержит следующие документы:

15. Дневник учебной практики
16. Отчет по учебной практике
17. Аттестационный лист (характеристика первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)
18. Приложения (графические, аудио-, фото-, видео материалы, наглядные образцы изделий и другое, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 18 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема 1.1</b> <b>Планирование основных показателей производства</b>	Сбор и анализ информации о работе организации и отдельных ее подразделений. Проведение различных видов инструктажа работников Составление плана работы предприятия и его структурного подразделения. Составление SWOT анализа предприятия.	<b>Содержание:</b> Планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме. Выполнение расчета экономических показателей структурного подразделения. Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах. Выполнение расчета потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре. Проведение SWOT анализа.	<b>12</b>	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 09
<b>Тема 1.2 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>	Составление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения. Составление организационно-распорядительных, справочно-информационных документов организации. Разработка программы мотивации сотрудников подразделения. Подготовка	<b>Содержание:</b> Осуществление анализа и оценки работы трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности. Разработка мероприятий управленческих решений по повышению результативности работы трудового коллектива. Оформление учетно-отчетной документации; проверка операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверка правильности оформления документов на отпущенную продукцию. Составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары; ведение учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; определение потребности в рабочей силе; ведение учет рабочего времени. Подготовка доклада и разработка презентации в рамках	<b>6</b>	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 09

	и проведение делового совещания с использованием презентации. Определение проблемы и выработка управленческих решений для её разрешения.	подготовки к деловому совещанию.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	<b>18</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Организация практики

Для проведения учебной практики УП.04.01. Планирование основных показателей деятельности структурного подразделения в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- КОС по учебной практике.

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

кабинета Обеспечения деятельности структурного подразделения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения: и программное обеспечение

компьютер;  
мультимедийный проектор,  
звуковые колонки

#### 3.3 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Лебедева Е.М. Экономика отрасли: учебник / Е.М. Лебедева. - 1-е изд. - Москва : Академия, 2018. - 176 с.
2. Абуладзе Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.Г. Абуладзе, И.Б. Выпряхкина. - Москва: Юрайт, В.М. Маслова, 2021. - 299 с.
3. Литвинюк А. А. Управление персоналом: учебник и практикум для СПО/А.А. Литвинюк [и др.] ; под ред. А.А.Литвинюка .- 2-е изд., пер. и доп. – Москва: ЮРАЙТ, 2019. - 498 с.
4. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
5. Правкина, Ю.Р., Управление персоналом организации : учебник / Ю.Р. Правкина. — Москва : КноРус, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-406-10635-8. — URL:<https://book.ru/book/947612> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
6. Федорова Н.В. Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В., Минченкова О.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9. — URL: <https://book.ru/book/942469> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
7. Шапиро С.А. Управление персоналом : учебное пособие / Шапиро С.А., Епишкин И.А. — Москва : КноРус, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-406-09641-3. — URL: <https://book.ru/book/943236> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
8. Политковская И.В. Управление коллективом исполнителей : учебник / Политковская И.В., под общ., ред., Шпилькина Т.А., под общ., ред., Машкин А.Л., под общ., ред., Жидкова М.А., под общ., ред., Прусова В.И., Хвичия Д.Т., Ландсман А.Я., Бочков С.П., Винникова И.Е., Казицкая Н.В., Самохвалова Ж.П. Шнурова Л.К. — Москва : КноРус, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-406-10190-2. — URL: <https://book.ru/book/944690> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
9. Кибанова Л.Н. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанова Л.Н., Кибанов А.Я. —

Москва : КноРус, 2022. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9. — URL: <https://book.ru/book/940642> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Ключкова Е. Н. Экономика организации: учебник для СПО / Е.Н. Ключкова , В.И.Кузнецов Т.Е. Платонова ; под ред. Е.Н. Ключковой . - Москва : ЮРАЙТ, 2019.-447с.
2. Растова Ю.И. Экономика организации: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Ю.И. Растова, Н.Н. Масино. - Москва : Кнорус, 2018. - 200 с.
3. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
4. Корнеева И. В. Экономика организации. Практикум: учебное пособие для СПО / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. - Москва : ЮРАЙТ, 2019 .- 123с.
5. Морошкин В.А. Бизнес-планирование: учеб. пособие / Морошкин В.А. . — Москва : КноРус, 2018. — 228 с.
6. Мурахтанова Н. М. Маркетинг: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Н. М. Мурахтанова, Е. Еремина. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 304 с.
7. Ильченко А. Н. Организация и планирование производства: учеб. пособие / А. Н. Ильченко [и др.] ; ред.: А. Н. Ильченко, И. Д. Кузнецова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 208 с.
8. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Т. Ю. Базаров. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 224 с.
9. Чечевицына Л. Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учеб. для студ. образоват. учрежд. сред. проф. образования / Л. Н. Чечевицына. - Ростов на Дону : Феникс, 2008. - 384 с.
10. Маркарьян Э. А. Экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Э. А. Маркарьян, Г. П. Герасименко, С. Э. Маркарьян. - 2-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2005. - 560 с.
11. Липсиц И.В. Экономика : учебник / Липсиц И.В. — Москва : КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09836-3. — URL: <https://book.ru/book/943876> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
12. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-09561-4. — URL: <https://book.ru/book/943199> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных Аттестационного листа(характеристики первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)

с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1**Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за практической (учебной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по учебной практике (промежуточная аттестация).

Для оценки результатов приобретенного первоначального практического опыта и уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана учебной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Результаты (сформированные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	- планирование основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- планирование работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформление и проверка плана работ по установленной форме
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	организация бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- расчет показателей производительности труда;
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	- оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

## Результаты и оценка сформированности общих компетенций

<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.04.01. Практика по организации работы структурного подразделения

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- обеспечение деятельности структурного подразделения

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

#### иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

#### уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.5	<i>Раздел 1.01</i> Вести учётно-отчётную документацию
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
-------	---

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

15. Договор с организацией
  16. Дневник производственной практики
  17. Отчет по производственной практике
  18. Итоги выполнения задания от колледжа
  19. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
  20. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
  21. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)
- Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### 1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики(по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	– планирование работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформление и проверка плана работ по установленной форме
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	– оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;



## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема 1.1 Планирование основных показателей производства</b>	Инструктаж по технике безопасности; Характеристика предприятия; Описание организационной структуры управления предприятия; Изучение и анализ должностных обязанностей и квалификационных характеристик основных работников предприятия	<b>Содержание:</b>		
		Планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме. Выполнение расчета экономических показателей структурного подразделения. Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах. Выполнение расчета потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре.	<b>12</b>	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 09
<b>Тема 1.2 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>	Характеристика используемых методов управления; Анализ системы мотивации предприятия; Анализ системы контроля предприятия; Управление конфликтами и стрессами; Работа с документацией и отчетностью структурного подразделения	<b>Содержание:</b>		
		Осуществление анализа и оценки работы трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности. Разработка мероприятий управленческих решений по повышению результативности работы трудового коллектива. Оформление учетно-отчетной документации; проверка операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверка правильности оформления документов на отпущенную продукцию. Составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары; ведение учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; определение потребности в рабочей силе; ведение учет рабочего времени	<b>6</b>	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 09

<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
			Всего	<b>18</b>

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) ПП 04.01 Практика по организации работы структурного подразделения в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- КОС по производственной практике (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### **3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии ООО «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- компьютер;
- мультимедийный проектор,
- звуковые колонки,
- доска,
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Оснащение:

1. Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.
2. Средства обучения: справочная литература

#### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

10. Лебедева Е.М. Экономика отрасли: учебник / Е.М. Лебедева. - 1-е изд. - Москва : Академия, 2018. - 176 с.
11. Абуладзе Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.Г. Абуладзе, И.Б. Выпряхкина. - Москва: Юрайт, В.М. Маслова, 2021. - 299 с.
12. Литвинюк А. А. Управление персоналом: учебник и практикум для СПО/А.А. Литвинюк [и др.] ; под ред. А.А.Литвинюка .- 2-е изд., пер. и доп. – Москва: ЮРАЙТ, 2019. - 498 с.
13. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.

14. Правкина, Ю.Р., Управление персоналом организации : учебник / Ю.Р. Правкина. — Москва : КноРус, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-406-10635-8. — URL:<https://book.ru/book/947612> (дата обращения: 07.12.2022). — Текст : электронный.
15. Федорова Н.В. Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В., Минченкова О.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9. — URL: <https://book.ru/book/942469> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
16. Шапиро С.А. Управление персоналом : учебное пособие / Шапиро С.А., Епишкин И.А. — Москва : КноРус, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-406-09641-3. — URL: <https://book.ru/book/943236> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
17. Политковская И.В. Управление коллективом исполнителей : учебник / Политковская И.В., под общ., ред., Шпилькина Т.А., под общ., ред., Машкин А.Л., под общ., ред., Жидкова М.А., под общ., ред., Прусова В.И., Хвичия Д.Т., Ландсман А.Я., Бочков С.П., Винникова И.Е., Казицкая Н.В., Самохвалова Ж.П. Шнурова Л.К. — Москва : КноРус, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-406-10190-2. — URL: <https://book.ru/book/944690> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
18. Кибанова Л.Н. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанова Л.Н., Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2022. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9. — URL: <https://book.ru/book/940642> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

13. Клочкова Е. Н. Экономика организации: учебник для СПО / Е.Н. Клочкова , В.И.Кузнецов Т.Е. Платонова ; под ред. Е.Н. Клочковой . - Москва : ЮРАЙТ, 2019.-447с.
14. Растова Ю.И. Экономика организации: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Ю.И. Растова, Н.Н. Масино. - Москва : Кнорус, 2018. - 200 с.
15. Драчева Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Драчева. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 304 с.
16. Корнеева И. В. Экономика организации. Практикум: учебное пособие для СПО / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. - Москва : ЮРАЙТ, 2019 .- 123с.
17. Морошкин В.А. Бизнес-планирование: учеб. пособие / Морошкин В.А. . — Москва : КноРус, 2018. — 228 с.
18. Мурахтанова Н. М. Маркетинг: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Н. М. Мурахтанова, Е. Еремина. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 304 с.
19. Ильченко А. Н. Организация и планирование производства: учеб. пособие / А. Н. Ильченко [и др.] ; ред.: А. Н. Ильченко, И. Д. Кузнецова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 208 с.
20. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: учеб. для студ. учрежд. сред. проф. образования / Т. Ю. Базаров. - 8-е изд., стер. - Москва : Академия, 2010. - 224 с.
21. Чечевицына Л. Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учеб. для студ. образоват. учрежд. сред. проф. образования / Л. Н. Чечевицына. - Ростов на Дону : Феникс, 2008. - 384 с.
22. Маркарьян Э. А. Экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Э. А. Маркарьян, Г. П. Герасименко, С. Э. Маркарьян. - 2-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2005. - 560 с.
23. Липсиц И.В. Экономика : учебник / Липсиц И.В. — Москва : КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09836-3. — URL: <https://book.ru/book/943876> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.
24. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-09561-4. — URL: <https://book.ru/book/943199> (дата обращения: 30.11.2022). — Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практики (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности), с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	планирование работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформление и проверка плана работ по установленной форме
<i>Раздел 1.02</i> ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары

Результаты освоения общих компетенций	
Общие компетенции	Показатели оценки результата
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики.</li> </ul>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
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

#### 1.1.5. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**1.1.6. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

<b>Всего часов:</b>	226
на освоение МДК	76
на учебную практику	72
на производственную практику	72
Самостоятельная работа	-
Консультации	
Промежуточная аттестация 6 семестр экзамен	6



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час			Практика		Самостоятельная работа студента, часов
			Обучение по МДК			Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторных и практических занятий	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 3.4	Раздел 1. Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий массового спроса	76	76	58	-	-	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 3.4	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	-	-	-	-	72	-

	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>						
	<b>Консультации</b>	<b>1</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>226</b>	<b>76</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>-</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел ПМ 1. Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий массового спроса</b>		76
<b>МДК 05.01 Технология производства мучных кондитерских изделий массового спроса</b>		76
<b>Тема 1.1 Организация рабочих мест в кондитерском цехе</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Назначение кондитерского цеха и особенности организации работы. Безопасность в цехе и охрана труда</p> <p>Организация рабочих мест кондитерского цеха - оборудование рабочих мест, производственный инвентарь</p>	2
<b>Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов: сиропы, жженки, посыпки, глазури, шоколад.</p> <p>Методы приготовления простых отделочных полуфабрикатов: варка, уваривание, измельчение, смешивание.</p> <p>Методы оформления изделий простыми отделочными полуфабрикатами: пропитывание, разлив по поверхности, посыпка, глазирование, отсаживание из корнетика.</p> <p>Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Алгоритм расчета кондитерских рецептур.</p> <p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление белковых кремов, крема «Зефир»</p> <p><b>Лабораторная работа 2,3.</b> Приготовление мастики и изготовление украшений из мастики</p> <p><b>Лабораторная работа 4, 5</b> Приготовление сливочных и масляных кремов</p> <p><b>Практическая работа 1</b> Расчет рецептур помады, сиропов, желе</p>	12
		2
		4
		4
		2

	<b>Практическая работа 2</b> Анализ схем оборудования для приготовления основных отделочных полуфабрикатов	2
	<b>Практическая работа 3</b> Изучение технологической карты приготовления помады и различных видов сиропов	2
	<b>Практическая работа 4</b> Изучение технологической карты приготовления мозаичного, фигурного, резного желе	2
<b>Тема 1.3 Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6
	Приготовление бездрожжевого теста. Способы разрыхления бездрожжевого теста. Особенность выпечки заготовок из бездрожжевого теста: формование, режимы, извлечение из форм. Правила выбора методов приготовления разных типов теста.	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление бисквитного теста различными способами: основной с подогревом, холодный «буше», масляный.	2
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, трубочка заварная, кольца заварные, профитроли.	2
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление слоёного теста и изделий из него: язычки слоёные, пирожки слоёные, пирожное «Наполеон».	2
	<b>Лабораторная работа 9,10.</b> Приготовление бисквитных тортов: торт «Сказка».	4
	<b>Лабораторная работа 11,12.</b> Приготовление бисквитных тортов с суфле. Торт «Птичье молоко».	4
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление песочного теста и изделий из песочного теста: печенье «Звёздочка»	2
	<b>Практическая работа 5</b> Изучение технологической карты приготовления бисквитного полуфабриката различными способами	2
	<b>Практическая работа 6</b> Изучение технологической карты приготовления заварного полуфабриката.	2
	<b>Практическая работа 7</b> Изучение технологической карты приготовления слоеного полуфабриката. Особенности разделки теста.	2
	<b>Практическая работа 8</b> Изучение технологических карт приготовления тортов	2

	<b>Практическая работа 9</b> Изучение технологических карт приготовления бисквитных пирожных	2
	<b>Практическая работа 10</b> Изучение технологических карт приготовления воздушных пирожных	2
	<b>Практическая работа 11</b> Изучение технологических карт приготовления песочных пирожных	2
<b>Тема 1.4 Санитария и гигиена в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	8
	Правила санитарии и гигиены в кондитерском цехе. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых изделий. Хранение и доставка кондитерских изделий. Хранение и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.	
<b>Самостоятельная работа</b>		-
<b>Консультации</b>		1
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>		7
<b>Курсовой проект (работа)</b>		-
<b>Учебная практика по модулю</b>		72
<b>Производственная практика</b>		72
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>		226

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов Технологии продуктов питания из растительного сырья;
- мастерских Учебная пекарня;
- лабораторий -.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска,
- шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий, документов, тетрадей, методических пособий;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием
- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
- конвекционная печь

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
3. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL:<https://book.ru/book/934330> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
4. Ткачева, Г.В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2022. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL:<https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. ,Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.-Москва : Академия, 2006.-320 с.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.- Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
4. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебник/ З.Г.Скобельская,Г.Н.Горячева.- Москва :Проф обр издат, 2002.-326 с.
5. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.-Москва :Профобриздат, 2001.-432 с.
6. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.- Москва : Академия, 2000.-360с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>Экзамен в форме собеседования: практическое задание по постановке задачи по обработке информации в заданной сфере деятельности, анализу предметной области, сбору и обработке исходной информации экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Защита отчетов по практическим и лабораторным работам Экспертное наблюдение за выполнением различных видов работ во время учебной/ производственной практики</p>



	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	

	<p>системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.05.01. Приготовление полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий массового спроса

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью ППСЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на приобретение обучающимися первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы учебной практики студент должен:

#### иметь первоначальный практический опыт:

- В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

#### уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий;

### Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является приобретение студентом первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
-----	-------------------------

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
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

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**.

**Отчет** содержит следующие документы:

19. Дневник учебной практики
20. Отчет по учебной практике
21. Аттестационный лист (характеристика первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)
22. Приложения (графические, аудио-, фото-, видео материалы, наглядные образцы изделий и другое, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем (из РП ПМ)	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>Тема 1.1</b> <b>Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов кондитерского производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса мучных изделий;</li> <li>– расчет рецептур мучных изделий;</li> <li>– эксплуатация и обслуживание технологического оборудования производства изделий;</li> </ul>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомиться с работой лаборатории. Правила ТБ.</p> <p>Подготовить сырье для приготовления бисквитного теста. Сформовать заготовки для бисквитного пирожного Выпечь заготовки Отбраковать заготовки. Выполнить отделку изделий.</p> <p>Подготовить сырье для приготовления песочного теста. Сформовать заготовки для песочного пирожного Выпечь заготовки Отбраковать заготовки. Выполнить отделку изделия</p> <p>Подготовить сырье для приготовления слоеного теста. Сформовать заготовки для слоеного пирожного Выпечь заготовки Отбраковать заготовки. Выполнить отделку изделия</p> <p>Подготовить сырье для приготовления заварного теста. Сформовать заготовки для песочного пирожного Выпечь заготовки Отбраковать заготовки. Выполнить отделку изделия</p> <p>Подготовить сырье для приготовления бисквитного теста. Сформовать заготовки для бисквитного торта Выпечь заготовки Отбраковать заготовки. Выполнить отделку изделий.</p> <p>Приготовить кремы. Выполнить элементы отделки из крема. Оформить изделия.</p>	60	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПК 5.1-ПК 5.4
<b>Тема 2.1</b>	– выполнение оценки качества	<b>Содержание:</b>		

<b>Разработка рецептур новых видов изделий</b>	изделий	Выполнить оценку внешнего вида изделий (торты и пирожные)	12	ОК 01, ОК 04, ОК 05 ПК 5.1-ПК 5.4
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
		<b>Всего</b>	<b>72</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Организация практики

Для проведения учебной практики Практика на получение рабочей профессии кондитера в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- КОС по учебной практике.

#### 3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

##### Учебной пекарни

Оснащение:

##### 1.Оборудование:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
  - универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
  - стол для разделки полуфабрикатов
  - блендер BRAUN
  - миксер SCARLETT
  - набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - электроплита “Вятка”
  - холодильник “Бирюса”
  - электрическая печь “ASEI DELTA”
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
  - шкаф для хранения посуды
  - весы циферблатные РН – 6Ц 13У
  - весы электронные настольные
  - планетарный миксер
  - силиконовые формы для мастики
  - инструменты для работы с мастикой
  - формы для конфет
  - пиromетры
  - микроволновая печь
  - мраморная доска
  - конвекционная печь
- ##### 2. Инструменты и приспособления:
- набор форм для тортов
  - набор форм с тефлоновым покрытием
  - набор листов с тефлоновым покрытием
  - набор посуды и емкостей для хранения сырья
  - набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- ##### 3. Средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
3. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL:<https://book.ru/book/934330> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
4. Ткачева, Г.В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2022. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL:<https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. ,Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.-Москва : Академия, 2006.-320 с.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.- Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
4. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебник/ З.Г.Скобельская,Г.Н.Горячева.- Москва :Проф обр издат, 2002.-326 с.
5. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.-Москва :Профобриздат, 2001.-432 с.
6. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.- Москва : Академия, 2000.-360с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по учебной практике является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения первоначального практического опыта.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных Аттестационного листа(характеристики первоначального опыта обучающегося во время прохождения учебной практики)

с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за практической (учебной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по учебной практике (промежуточная аттестация).

Для оценки результатов приобретенного первоначального практического опыта и уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана учебной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Результаты (сформированные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов

	<p>подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям</p>

	рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
--	---

### Результаты и оценка сформированности общих компетенций

Результат (сформированные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- объяснение социальной значимости профессии; - проявление точности, аккуратности, внимательности при работе с документацией.
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организация работы коллектива и команды; - эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПП.05.01. Практика на получение рабочей профессии кондитера

название практики

### 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью ППССЗ, в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код наименование специальности

и направлена на формирование у студентов соответствующих общих и профессиональных компетенций и приобретение практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности в ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

**иметь практический опыт:**

- В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий;

### Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности, в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
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

По результатам прохождения практики обучающиеся сдают **Отчет**. В **Отчёте** отражается конкретная работа студента в организациях, деятельность которых соответствует профилю специальности. **Отчет** содержит следующие документы:

1. Договор с организацией
2. Дневник производственной практики
3. Отчет по производственной практике
4. Итоги выполнения задания от колледжа
5. Аттестационный лист (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения производственной практики (по профилю специальности).
6. Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности)
7. Приложения (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

### **1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики(по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Формируемые компетенции и виды работ

Наименование профессиональных компетенций	Виды работ
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Правильность выполнения подготовки сырья для основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Правильность выполнения операций по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката.</p>
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Правильность выполнения технологии приготовления теста для различных основных мучных кондитерских изделий с использованием различных способов изготовления изделий из теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Правильность выпечки основных мучных кондитерских изделий и готовность основных мучных кондитерских изделий для реализации.</p> <p>Аккуратность и правильность оформления основных мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Правильность выполнения операций по изготовлению тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>Правильность приготовления отечественных классических тортов и пирожных и их готовность для реализации.</p> <p>Правильность оформления отечественных классических тортов и пирожных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p>

## 2.2. Структура и содержание работ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование тем	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
3 курс				
<b>Тема 1.1</b> <b>Приготовление кондитерских изделий широкого ассортимента.</b>	Правильность выполнения подготовки сырья для основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с санитарными правилами. Правильность выполнения операций по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката.	<b>Содержание:</b>	12	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
		Пройти инструктаж по ТБ Подготовить оборудование, инвентарь и инструменты Подготовить рабочее место и инструменты к работе Подготовить сырье к производству. Определить доброкачественность сырья. Оценить качество сырья.		
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление тортов массового спроса</b>	Правильность выполнения операций по изготовлению тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Правильность	<b>Содержание:</b>	24	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
		Приготовить сироп и помаду, определить готовность. Приготовить желе на агаре и желатине. Приготовить крем сливочный основной, «Шарлотт», «Гляссе», сливочный «Новый». Приготовить крем белковый заварной. Приготовить посыпки: ореховую, сахарную, бисквитную,		

	приготовления отечественных классических тортов и пирожных и их готовность для реализации.	шоколадную Отделка тортов и пирожных		
<b>Промежуточная аттестация</b>		Дифференцированный зачет		
		<b>Всего</b>	72	



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) Практика на получение рабочей профессии кондитера в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- КОС по производственной практике (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

#### **3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятии «Форне кондитер» на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственный цех общества с ограниченной ответственностью «Форне-Кондитер»

- шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”
- универсальная ярусная печь ХПЭ 750/500.31
- стол для разделки полуфабрикатов
- блендер BRAUN
- миксер SCARLETT
- набор форм для тортов
- набор форм с тефлоновым покрытием
- набор листов с тефлоновым покрытием
- электроплита “Вятка”
- холодильник “Бирюса”
- электрическая печь “ASEI DELTA”
- набор посуды и емкостей для хранения сырья
- набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов
- шкаф для хранения посуды
- весы циферблатные РН – 6Ц 13У
- весы электронные настольные
- планетарный миксер
- силиконовые формы для мастики
- инструменты для работы с мастикой
- формы для конфет
- пирометры
- микроволновая печь
- мраморная доска
  - конвекционная печь

Оснащение:

1. Оборудование: согласно тематики выполняемых работ.
2. Инструменты и приспособления: все необходимые приборы, инструменты, оборудование, которые потребуются для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, формования и выпечки изделий.
3. Средства обучения: справочная литература

#### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.
2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
3. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-07614-9. — URL:<https://book.ru/book/934330> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.
4. Ткачева, Г.В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2022. — 302 с. — ISBN 978-5-406-02768-4. — URL:<https://book.ru/book/936277> (дата обращения: 09.12.2022). — Текст : электронный.

### Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. ,Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник /Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.-Москва : Академия, 2006.-320 с.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия: уч.пособие/ Т.И.Перетятко. -Ростов- на -Дону ,2005.-416с.
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие / Л.Я.Ауэрман.-Москва :Профессия, 2003.- 470 с.
4. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебник/ З.Г.Скобельская,Г.Н.Горячева.- Москва :Проф обр издат, 2002.-326 с.
5. Цыганова Т.Б.Технология хлебопекарного производства: учебник./ Т.Б. Цыганова.- Москва :Профобриздат, 2001.-432 с.
6. Хроменков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства:учебник/ В.Н.Хроменков.-Москва : Академия, 2000.-360с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, приобретения практического опыта.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных Аттестационного листа по производственной практике (по профилю специальности, Характеристики профессиональной деятельности студента во время производственной практики (по профилю специальности), с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями к прохождению практики.

**4.1** Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации и руководителем практики от колледжа в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (промежуточная аттестация)

Для оценки результатов приобретенного практического опыта и сформированности профессиональных и общих компетенций используются следующие формы и методы контроля:

- отзыв руководителя практики со стороны работодателя;
- собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики;
- наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ;
- мониторинг выполнения обучающимися плана производственной практики;
- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- защита отчетов по практике;
- дифференцированный зачет.

#### 4.2 Результаты и оценка сформированности профессиональных компетенций

Результаты (сформированные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям,

	<p>регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
--	---

<b>Результаты освоения общих компетенций</b>	
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по</li> </ul>

	итогах практики.
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимание текстов на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>

### **3.3 Программа воспитания**

**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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 6.

### **3.4 Программа формирования и развития универсальных учебных действий**

#### **3.4.1 Пояснительная записка**

Программа формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО (ППССЗ) (далее — программа формирования УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа формирования УУД направлена на:

– реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППССЗ);

– повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППССЗ);

– формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

**Цель программы формирования УУД** - создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

**Задачи программы формирования УУД:**

– организация взаимодействия педагогов и обучающихся по формированию и развитию универсальных учебных действий;

– реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных дисциплин;

– включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа формирования УУД обеспечивает:

– развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и

самоопределению;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование компетентностей в предметных областях, навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

- обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;

- возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;

- подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

### **3.4.2 Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности**

**Понятие «универсальные учебные действия (УУД)»** в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012 с.153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться — существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

**Личностные результаты** отражают:

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 (герб, флаг, гимн);

2) 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;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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 мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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 деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

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;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

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;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты** отражают:

1) 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;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) 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;

4) 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;

5) 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;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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.

*К функциям универсальных учебных действий относятся:*

– обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

– создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;

– обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

1) личностные;

2) регулятивные;

3) познавательные;

4) коммуникативные.

**Личностные УУД** обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

**Регулятивные УУД** обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;
- *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- *оценка* — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;
- *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

**Познавательные УУД** включают:

*общеучебные универсальные действия:*

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.
- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

*логические универсальные действия:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

*постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера*

- формулирование проблемы.

**Коммуникативные УУД** обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося колледжа является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе, включая индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать: инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий; выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом; рефлексивность самоуправления; умение использовать ресурсные возможности для достижения целей; полнезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности, которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. ***Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин.*** Каждая дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий. ***Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:***

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

2.Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3.Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастно-психологических особенностей обучающихся.

4.Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППССЗ), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО (ППССЗ) происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

### **3.4.3 Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий**

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практико-ориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

- задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;
- задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются преподавателем на основании следующих общих подходов:

1. Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свёрнутом или развёрнутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание – применение - анализ-синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

2. Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

- составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;
- сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;
- избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;
- многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

### **Типовые задачи применения универсальных учебных действий:**

1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

– первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;

– выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

– выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

2) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний** как результата использования знаково-символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **разрешения проблем/проблемных ситуаций**, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

4) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **сотрудничества**, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

5) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **коммуникации**, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объёмом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т.п.);

6) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самоорганизации и саморегуляции**, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

7) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **рефлексии**, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

8) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование **ценностно-смысловых установок**, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на

основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментарии) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают **учебные ситуации**, которые специализированы для развития определённых УУД. *Ситуация – это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.*

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

– *ситуация-проблема* – прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);

– *ситуация-иллюстрация* - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ, вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);

– *ситуация-оценка* - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым

– решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;

– *ситуация-тренинг* – прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).

– *ситуации реальные* – это ситуации максимально приближенные к жизни.

– *воображаемые стандартные ситуации* требуют описания следующего характера «Представь себе...»

– *ситуации проблемные*, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.

– *ситуации деловые*.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие **типы задач**:

*Личностные универсальные учебные действия:*

– на личностное самоопределение;

– на развитие Я-концепции;

– на смыслообразование;

– на мотивацию;

– на нравственно-этическое оценивание.

**Личностные** универсальные учебные действия обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий:

- действие *смыслообразования*, т. е. установление об учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,

- действие на личностное *самоопределение*: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный

характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,

- наличие *мотивации* к творческому труду, работе на результат,
- действие нравственно-этического *оценивания* усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

- на учёт позиции партнёра;
- на организацию и осуществление сотрудничества;
- на передачу информации и отображение предметного содержания;
- тренинги коммуникативных навыков;
- ролевые игры;
- групповые игры.

**Коммуникативные** действия обеспечивают социальную компетентность и осознанную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами *коммуникативных действий* являются:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

*Познавательные универсальные учебные действия:*

- задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;
- задачи и проекты на сериацию, сравнение, оценивание;
- задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;
- задачи и проекты на проведение теоретического исследования;
- задачи на смысловое чтение.

**Познавательные** действия включают *общеучебные* и *логические* универсальные учебные действия.

**Общеучебные** универсальные действия включают:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

- умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);

- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;

- действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

*Регулятивные универсальные учебные действия:*

- на планирование;
- на рефлекссию;
- на ориентировку в ситуации;
- на прогнозирование;
- на целеполагание;
- на оценивание;
- на принятие решения;
- на самоконтроль;
- на коррекцию.

**Регулятивные** действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся:

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;

- *планирование* – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

- *прогнозирование* – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;

- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

- *коррекция* – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;

- *оценка* - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

- *волевая саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

**Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:**

- планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания,
- соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска
- необходимых ресурсов,
- распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким, начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.



При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

***Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:***

- проектная деятельность;
- практические занятия;
- групповая дискуссия;
- тренинговые упражнения;
- диагностические процедуры;
- лабораторная работа;
- эксперимент;
- беседа;
- игровой практикум;
- ситуативная беседа-рассуждение;
- ситуативная беседа-игра;
- беседа-размышление.

### **3.4.4 Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности)**

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

*Учебно - исследовательская деятельность обучающихся* — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

*Проектная деятельность обучающихся* — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как ***общие, так и специфические черты.***

К *общим характеристикам* следует отнести:

- практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;
- компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности.

### **Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности**

Проектная деятельность	Учебно-исследовательская деятельность
Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования.	В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ. Отрицательный результат есть тоже результат.
Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.	Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

*Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:*

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок – творческий отчет, урок изобретательства, урок – рассказ об ученых, урок – защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;
- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;
- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.
- *Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:*
- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;
- курсы внеурочной деятельности;
- научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НО других колледжей;
- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает

выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствии с требованиями стандарта, является индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта), социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из профильных (углубленных) учебных дисциплин, имеющей большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность.

Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть:

- *письменная работа* (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчёты о проведённых исследованиях, статья, стендовый доклад, газета, учебное иллюстративное пособие, чертеж, сравнительный анализ, путеводитель, словарь терминов, плакат и др.);
- *творческая работа* (прозаичное или стихотворное произведение, сценарий акции/тематического мероприятия, фото/фотоальбом, видеофильм, компьютерная анимация, веб-квест, разработка сайта и др.);
- *материальный объект* (макет, модель или иное конструкторское изделие, коллекция, стенд и др.);
- *отчётные материалы по социальному проекту* (анкета для проведения социологического опроса, анализ результатов социологического исследования и др.), могут включать в себя как тексты, так и мультимедийные продукты.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта по каждому из четырех критериев:

- *способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем*, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий;
- *сформированность предметных знаний и способов действий*, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий;
- *сформированность регулятивных действий*, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;
- *сформированность коммуникативных действий*, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

С целью определения *степени самостоятельности* обучающегося в ходе выполнения проекта необходимо учитывать два уровня сформированности навыков проектной деятельности.

Решение о том, что проект выполнен *на повышенном уровне*, принимается при условии, что:

- такая оценка выставлена по каждому из трех предъявляемых критериев, характеризующих сформированность метапредметных умений (способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, сформированности регулятивных действий и сформированности коммуникативных действий); сформированность предметных знаний и способов действий может быть зафиксирована на базовом уровне;
- ни один из обязательных элементов проекта не дает оснований для иного решения.

Решение о том, что проект выполнен *на базовом уровне*, принимается при условии, что:

- 1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из предъявляемых критериев;
- 2) продемонстрированы *все* обязательные элементы проекта: завершённый продукт, отвечающий исходному замыслу, список использованных источников, положительный отзыв руководителя, презентация проекта;
- 3) даны ответы на вопросы.

### **Критерии итоговой оценки индивидуального проекта базового и повышенного уровня**

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
<b>Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем</b>	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	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые

		знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
<b>Знание предмета</b>	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
<b>Регулятивные действия</b>	Продемонстрированы 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	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно
<b>Коммуникация</b>	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы

### **3.4.5 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО, должны обеспечить участникам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

- укомплектованность колледжа педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников колледжа.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей ступени образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;
- педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной,

- исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
  - педагоги владеют навыками формирующего оценивания;
  - педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
  - педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.

### **3.4.6 Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий**

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий ( личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий ( метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в колледже проводится педагогический и психологический мониторинг.

**Педагогический мониторинг** – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта.

**Психологический мониторинг** представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу.

### Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение студента по 20 шкалам, дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда – 2 балла.

Иногда – 1 балл.

Никогда – 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы:

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).
2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).
3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).
4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).
5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт, контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).
6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).
7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результатов (целеполагание).
8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).
9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).
10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).
11. Самостоятельно выделяет и осознано то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции обучающегося).
12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности, понимает зачем он учится (мотивы к обучению).
13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).
14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).
15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).
16. Планирует учебное сотрудничество с преподавателем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).
17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).
18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).
19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).
20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

### Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/уровень
<b>Познавательные УУД</b>		Высокий – 10-8 баллов Средний – 7-5 баллов Низкий – 4-0 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
<b>Регулятивные УУД</b>		Высокий – 12-10 баллов Средний – 9-6 баллов Низкий – 5-0 баллов
6	Саморегуляция поведения	
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	
<b>Личностные УУД</b>		Высокий – 8-7 баллов Средний – 6-4 балла Низкий – 3-0 баллов
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	
15	Нравственность	
<b>Коммуникативные УУД</b>		Высокий – 10-8 баллов Средний – 7-5 баллов Низкий – 4-0 баллов
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	
<b>Общее развитие УУД</b> Высокий уровень – 40-32 баллов Средний уровень – 31-20 баллов Низкий уровень – 19-0 баллов		



### 3.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Программа ГИА основана на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования.

ГИА позволяет оценить подготовку выпускников в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций.

К оцениванию определены 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 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.

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 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.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующей требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты). Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Программа ГИА, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Вопрос о допуске к ГИА решается на заседании педагогического совета.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА по неуважительной причине или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации 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.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Общее руководство и контроль за ходом процедуры ГИА осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующий отделением, председатель ПЦК.

## ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Паспорт оценочных средств для ГИА

В рамках специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: техник-технолог.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.2.4 ФГОС):

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Техник-технолог»
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	осваивается
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	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается

### Порядок организации и выполнения дипломной работы

Тема дипломной работы должна соответствовать основной профессиональной образовательной программе специальности, должна быть увязана с видами будущей профессиональной деятельности.

Тема дипломной работы может быть предложена предприятием, где обучающийся проходил производственную практику и чаще всего отражает потребность предприятия (разработка технологического плана производственных линий пекарни или кондитерского цеха с исследованием качества изделий).

Перечень тем дипломных работ определяются образовательной организацией не менее чем за шесть месяцев до ГИА. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.



18. Разработка и постановка на производство новых сортов мучных кондитерских изделий специального назначения с исследованием качества и пищевой ценности.
19. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий из пшеничной хлебопекарной муки с исследованием качества и пищевой ценности.
20. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с исследованием качества и пищевой ценности.
21. Разработка и постановка на производство новых сортов изделий из смеси пшеничной и ржаной хлебопекарной муки с исследованием качества и пищевой ценности.
22. Разработка и постановка на производство новых сортов хлебобулочных изделий из альтернативной муки с исследованием качества и пищевой ценности.
23. Разработка технологического плана производственных линий кондитерского цеха, производительностью 600кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта с исследованием качества
24. Разработка технологического плана производственных линий кондитерского цеха, производительностью 3 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта с исследованием качества
25. Разработка технологического плана производственных линий кондитерского цеха производительностью 3,5 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с исследованием качества
26. Разработка технологического плана производственных линий кондитерского цеха производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из смеси пшеничной и ржаной муки с исследованием качества
27. Разработка технологического плана производственных линий кондитерского цеха, производительностью 2 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего и 1 сорта с исследованием качества
28. Разработка технологического плана производственных линий мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта с исследованием качества
29. Разработка технологического производственных линий мини-пекарни, производительностью 1 т/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с исследованием качества
30. Разработка технологического плана производственных линий мини-пекарни, производительностью 500 кг/сутки. Предусмотреть выпуск изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с исследованием качества

### **Структура и содержание дипломной работы**

В состав дипломной работы входят графическая часть и пояснительная записка.

Выпускная квалификационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- содержание;
- введение;
- технологическая часть в соответствии с утверждённым заданием на дипломную работу;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения
- отзыв.

Во введении следует кратко обосновать актуальность выбранной темы, четко сформулировать цель и основные задачи дипломной работы, описать предмет и объект исследования.

Актуальность темы обосновывается анализом теоретических источников и тенденциями общественного развития.

Дается обоснование выбора темы, показывается ее актуальность и практическая значимость, определяются цели и формулируются задачи исследования; обозначается объект и предмет исследования, указывается временной период, определяется теоретическая и методическая основа выпускной квалификационной работы. Следует указать используемые методы анализа, назвать основные группы информационных источников. Может приводиться краткая характеристика организации, на базе которой проводится исследование по данной проблеме.

Кроме того, во введении необходимо раскрыть структуру и дать краткое содержание каждой части дипломной работы.

В технологической части дипломной работы раскрываются основные этапы технологического процесса.

Технологическая часть дипломной работы является главным звеном и основой для разработки остальных разделов. Технологическая часть включает:

- технологические расчеты;
- подбор технологического оборудования;
- описание технологических схем производства.

Технологическая часть дипломной работы включает не менее четырех разделов, каждая из которых делится на подразделы. Все разделы целесообразно завершать краткими выводами, что усиливает логику проводимого исследования.

Содержание разделов технологической части должно точно соответствовать теме выпускной квалификационной работы и полностью ее раскрывать. Название разделов и подразделов должны быть краткими, состоящими из ключевых слов, несущих основную смысловую нагрузку.

Особое внимание должно уделяться языку и стилю написания дипломной работы, свидетельствующим об общем высоком уровне подготовки будущего техника-технолога, его профессиональной культуре.

В практической части дипломной работы приводятся результаты исследований качества готовых изделий.

Выбор методов исследований зависит от темы, возможностей студентов собрать необходимую информацию.

Практическая часть содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных студентом при оценке качества изделий в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Экспериментальная практическая часть работы может базироваться на результатах исследования, проведенных с целью контроля качества сырья и готовых изделий.

Подраздел «Характеристика объектов и методов исследования» содержит описание постановки исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристику исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе. В этом подразделе должны быть представлены подробные, известные сведения об объектах исследования: их наименование, порядок отбора проб.

Описание методов исследования начинается с описания органолептического метода оценки качества в соответствии с нормативными документами. В дипломной работе должна быть проведена также комплексная оценка органолептических показателей качества.

При описании физико-химических методов исследования методология их проведения подробно не описывается, а дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где подробно

описана методика. В работе должна быть дана сущность метода и приведены формулы расчетов полученных данных.

В подразделе «Результаты исследования» приводятся результаты собственных исследований, проведенных студентов в соответствии с индивидуальным планом. Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала.

Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению качества готовых изделий.

Раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Заключение представляет собой итог – обобщение проведенной работы, где в наиболее общем виде излагаются выводы по теоретической и практической части работы, раскрываются результаты практического изучения и рассмотрения темы дипломной работы, а также излагаются рекомендации по улучшению качества выпускаемой продукции предприятием.

Все главы дипломной работы должны быть логически связаны между собой. Объем основной части дипломной работы составляет 50-60 страниц машинописного текста. Не должно быть диспропорции между объемами отдельных разделов работы.

Приложения не учитываются в указанном объеме страниц дипломной работы.

Дипломные работы должны выполняться в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД, для этого организовываются консультации по оформлению пояснительной записки в рамках осуществления нормоконтроля, помимо часов, отводимых на консультации руководителя.

Выполнение и оформление дипломной работы рекомендуется проводить с использованием компьютерной техники.

Для подготовки дипломной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимся темы дипломной работы, назначение руководителя и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации не позднее, чем за две недели до выхода на производственную практику.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся.

При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

По утвержденным темам руководителем разрабатываются индивидуальные задания (приложение 2) по выполнению дипломной работы, а также задания для прохождения производственной практики для каждого обучающегося. Задания рассматриваются выпускающей предметной (цикловой) комиссией, подписываются руководителем дипломной работы, и утверждаются заведующим отделением.

Руководитель дипломной работы: разрабатывает индивидуальные задания по выполнению дипломной работы, оказывает помощь обучающемуся в разработке плана выполнения дипломной работы; совместно с обучающимся разрабатывает индивидуальный график выполнения дипломной работы; консультирует закрепленных за ним обучающихся по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы; оказывает обучающемуся помощь в подборе необходимых источников; осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы, в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с обучающимся хода работ; оказывает помощь обучающемуся в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы; подготавливает отзыв на дипломную работу (приложение 3).

## График выполнения дипломной работы и демонстрационного экзамена

<b>Период выполнения</b>	19.05-03.06	04.06-16.06	<b>Защита</b>
	<b>Вариант 1</b>		
<b>% выполнения</b>	50	50	
<b>Содержание</b>	Технологическая часть	Практическая часть	17.06-30.06
<b>Н. контроль</b>	Фефелова С.А.		

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности, достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

Консультант части дипломной работы оказывает помощь обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса; контролирует ход выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса. Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работы определяются образовательной организацией самостоятельно на заседаниях предметных (цикловых) комиссий. Решение предметных (цикловых) комиссией оформляется протоколом.

Оценка результатов выполнения дипломной работы складывается из оценок содержания пояснительной записки и графической части работы каждого консультанта, а также проявления самостоятельности, реализации индивидуального графика разработки дипломной работы обучающимся.

Итоговая оценка за дипломную работу показывает результаты общих и профессиональных компетенций и выставляется с учетом определенных критериев.

Критерии оценки руководителя за дипломную работу:

Оценка «отлично»:

- При выполнении ВКР демонстрирует высокий уровень знаний разрабатываемой темы; технически грамотно излагает теоретическую базу; не допуская ошибок. Демонстрирует высокий уровень знаний различных методик при разработке отдельных частей ВКР, высокий уровень знаний естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин. ВКР характеризуется логичным, последовательным изложением теоретического материала, наличием соответствующих выводов и обоснованных расчетами технических решений, принятых в ВКР
- При выполнении ВКР, при разработке отдельных частей, демонстрирует, не допуская ошибок, высокий уровень умений:
  - применять различные методики;
  - обосновывать технологические, экономические и другие принятые решения;
  - ставить и решать различные технологические, экономические и другие задачи;
  - проводить различные расчеты (при проектировании, экономических и др);



- применять и использовать нормативную документацию;
- применять компьютерную технику с использованием прикладного программного обеспечения
- Эффективно организует свою деятельность при выполнении ВКР, самостоятельно выбирает рациональные методы и способы проектирования, оценивая их эффективность
- Самостоятельно принимает правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность, аргументировано обосновывает принятые решения
- Эффективно и самостоятельно осуществляет поиск информации, необходимой для результативного выполнения технологических, экономических и других задач и правильно использует её
- Эффективно использует и свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями
- Берет на себя ответственность за принятые решения при выполнении всех слагаемых частей ВКР
- Отлично и эффективно ориентируется в условиях частой смены деятельности при выполнении различных частей ВКР, при применении знаний и умений из различных сфер деятельности
- Правильно проводит оценку качества сырья, делает выводы, результаты сравнивая с ГОСТом, дает рекомендации по улучшению качества сырья
- Самостоятельно организует технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- Самостоятельно грамотно подбирает технологическое оборудование для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, правильно эксплуатирует технологическое оборудование
- Пояснительная записка выполнена:
  - в полном объеме в соответствии с заданием;
  - в соответствии с требованиями ЕСКД по оформлению пояснительной записки;
  - без отступлений от требований ГОСТ, нормирующего применение единиц измерений физических величин;
  - без грамматических ошибок в текстах и надписях;
  - в едином стиле, с использованием правил форматирования, масштабирования текста, единым шрифтом
  - Пояснительная записка содержит:
    - все требуемые разделы;
    - эскизы, схемы, рисунки, графики, необходимые для пояснения расчетов, принятых решений;
    - известные формулы с указанием источников заимствования;
    - расшифровку условных обозначений величин.
- Структура пояснительной записки соответствует заданию и тематике ВКР

Оценка «хорошо»:

- При выполнении ВКР демонстрирует хороший уровень знаний разрабатываемой темы; технически грамотно излагает теоретическую базу; допуская несущественные ошибки. Демонстрирует хороший уровень знаний различных методик при разработке отдельных частей ВКР, хороший уровень знаний естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин. ВКР характеризуется логичным, но не всегда последовательным изложением материала, наличием соответствующих выводов, не вполне обоснованных расчетами технических решений, принятых в ВКР

- При выполнении ВКР, при разработке отдельных частей ВКР, демонстрирует, допуская несущественные ошибки, хороший уровень умений:
  - применять различные методики, с незначительным их несоблюдением;
  - обосновывать, но не в полной мере, технологические, экономические и другие принятые решения;
  - ставить и решать различные технологические, экономические и другие задачи;

- проводить различные расчеты (при проектировании, экономические и др), допуская при этом незначительные ошибки;
- применять компьютерную технику, но использовать не в полной мере возможности различного прикладного программного обеспечения
- Организует свою деятельность при выполнении задания, самостоятельно выбирает способы и методы проектирования технологического процесса, оценивая их эффективность
- Принимает правильные решения в стандартных ситуациях и несет за них ответственность, обосновывает принятые решения не в полной мере
- Осуществляет поиск и правильно использует информацию, необходимую для результативного выполнения технологических, экономических и других задач
- Использует и свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями
- Берет на себя ответственность не в полной мере за принятые решения при выполнении частей ВКР
- Хорошо ориентируется в условиях частой смены деятельности при выполнении различных частей ВКР, при применении знаний и умений из различных сфер деятельности
- Допускает незначительные ошибки при оценке качества сырья, делает выводы, результаты сравнивая с ГОСТом, дает рекомендации по улучшению качества сырья
- Правильно, рационально осуществляет технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допуская незначительные ошибки
- Правильно подбирает технологическое оборудование для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допуская незначительные ошибки
- Пояснительная записка выполнена:
  - в полном объеме в соответствии с заданием;
  - в соответствии с требованиями ЕСКД по оформлению пояснительной записки, при наличии незначительных нарушений;
  - без значительных отступлений от требований ГОСТ нормирующего применение единиц измерений физических величин;
  - при наличии незначительных грамматических ошибок в текстах и надписях;
  - в едином стиле, с некоторым нарушением правил форматирования, масштабирования текста, единым шрифтом

Пояснительная записка содержит:

- все требуемые разделы;
- эскизы, схемы, рисунки, графики, необходимые для пояснения расчетов, принятых решений представлены не в полном объеме;
- известные формулы с частичным указанием источников заимствования;
- расшифровку условных обозначений не всех величин.
- Структура пояснительной записки соответствует заданию и тематике ВКР с незначительными отступлениями

Оценка «удовлетворительно»:

- При выполнении ВКР демонстрирует удовлетворительный уровень знаний разрабатываемой темы; технически грамотно излагает теоретическую базу; допуская существенные ошибки. Демонстрирует удовлетворительный уровень знаний различных методик при разработке отдельных частей ВКР, удовлетворительный уровень знаний естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин. ВКР характеризуется некоторым нарушением логичности и последовательности изложения материала, не вполне обоснованными расчетами технических решений, принятых в ВКР
- При выполнении ВКР, при разработке отдельных частей ВКР, демонстрирует, допуская ошибки, удовлетворительный уровень умений применять различные методики, соблюдая их не в полной мере. Слабо обосновывает технологические, экономические и другие принятые решения; ставить, но не решает в полном объеме различные технологические, экономические и другие задачи; проводить различные расчеты (при проектировании, экономические и др), допуская при этом существенные ошибки. Демонстрирует недостаточный уровень умений применять и использовать нормативную документацию; применять компьютерную технику допуская при этом незначительные ошибки
- Организует свою деятельность при выполнении задания, испытывает затруднения при выборе способов и методов проектирования технологического процесса, при оценке их эффективности
- Испытывает затруднения при принятии решений в стандартных ситуациях и при обосновании принятых решений
- Испытывает затруднения, консультируется при подборе информации для решения различных задач, допускает ошибки при её применении
- Испытывает затруднения при использовании информационно-коммуникационных технологий на практике, обращается за консультацией
- Частично берет на себя ответственность за принятые решения
- Испытывает затруднения в условиях частой смены деятельности при выполнении различных частей ВКР, при применении знаний и умений из различных сфер деятельности
- Проводит оценку качества сырья не в полной мере, допускает при этом ошибки, требуется консультирование
- Испытывает затруднения в организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допускает ошибки
- Испытывает затруднения в подборе технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допускает ошибки
- Пояснительная записка выполнена:
  - не в полном объеме в соответствии с заданием;
  - в соответствии с требованиями ЕСКД по оформлению пояснительной записки, при наличии нарушений;
  - с незначительными отступлениями от требований ГОСТ нормирующего применение единиц измерений физических величин;
  - при наличии грамматических ошибок в текстах и подписях;
  - с использованием различного стиля, с некоторым нарушением правил форматирования, масштабирования текста, различного шрифта.

Пояснительная записка содержит:

- все требуемые разделы;

- эскизы, схемы, рисунки, графики, необходимые для пояснения расчетов, принятых решений представлены не достаточно;
- известные формулы без источников заимствования;
- расшифровку условных обозначений не всех величин.
- Структура пояснительной записки соответствует заданию и тематике ВКР с отступлениями

Оценка «неудовлетворительно»:

- При выполнении ВКР демонстрирует неудовлетворительный уровень знаний разрабатываемой темы; при изложении теоретической базы допускает грубые ошибки. Демонстрирует неудовлетворительный уровень знаний различных методик при разработке отдельных частей ВКР, неудовлетворительный уровень знаний естественнонаучных, математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин. ВКР характеризуется нарушением логичности и последовательности изложения материала, не содержит обоснованных расчетов технических решений, принятых в ВКР
- При выполнении ВКР, при разработке отдельных частей ВКР, демонстрирует неумение применять различные методики; принятые решения не обосновывает; ставить, но не решает различные технологические, экономические и другие задачи; не умеет проводить различные расчеты (при проектировании, экономические и др). Демонстрирует низкий, неудовлетворительный уровень умений применять и использовать нормативную документацию. При оформлении документации допускает грубые ошибки
- Слабо организует свою деятельность при выполнении задания, допускает существенные ошибки при выборе способов и методов проектирования технологического процесса, не оценивает их эффективность
- Принимает не правильные решения в стандартных ситуациях, не обосновывает и не аргументирует принятые решения
- Испытывает серьезные затруднения при подборе информации для решения различных задач, допускает грубые ошибки при её применении
- При выполнении ВКР продемонстрировано неумение использовать все возможности информационно-коммуникационных технологий
- Не принимает на себя ответственность за принятые решения
- Не может ориентироваться в условиях частой смены деятельности при выполнении различных частей ВКР, при применении знаний и умений из различных сфер деятельности
- Демонстрирует неумение осуществлять оценку качества сырья
- Неверно осуществляет технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допускает серьезные ошибки, искажающие полученный результат
- Неверно подбирает технологическое оборудование для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, допускает существенные ошибки
- Пояснительная записка выполнена:
  - в объеме, несоответствующем заданию;
  - не в соответствии с требованиями ЕСКД по оформлению пояснительной записки, при наличии нарушений;
  - с значительными отступлениями от требований ГОСТ, нормирующего применение единиц измерений физических величин;
  - при наличии грубых грамматических ошибок в текстах и надписях;
  - с использованием различного стиля, с нарушением правил форматирования, масштабирования текста, различного шрифта.

- Пояснительная записка не содержит:
  - все требуемые разделы;
  - эскизы, схемы, рисунки, графики, необходимые для пояснения расчетов, принятых решений;
  - источников заимствования известные формулы;
  - расшифровку условных обозначений величин.
- Структура пояснительной записки не соответствует заданию и тематике ВКР

Вопрос о допуске к защите дипломной работы решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом руководителя образовательной организации. При оценке «неудовлетворительно» дипломной работы руководителем к защите дипломной работы обучающийся не допускается.

На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На государственную итоговую аттестацию обучающийся может представить портфолио индивидуальных образовательных (профессиональных) достижений, свидетельствующих об оценках его квалификации (сертификаты, дипломы и грамоты по результатам участия в олимпиадах, конкурсах, выставках, характеристики с места прохождения практики или с места работы).

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Оценка защиты дипломной работы учитывает:

- оценку руководителя за дипломную работу
- оценку за доклад
- оценку за ответы на вопросы

Критерии оценки за защиту дипломной работы:

Оценка «отлично»:

- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует полное понимание сущности и социальной значимости своей будущей специальности, проявляет к ней устойчивый интерес
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК активен, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы, адекватно реагирует на предложения и замечания
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК берет на себя ответственность за принятые при проектировании решения, грамотно и аргументировано защищает их
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует полное понимание задач профессионального и личностного развития, стремление к самообразованию, осознанно планирует дальнейшее повышение квалификации
- Доклад логичен, полностью раскрывает тему проектирования, принятые технологические и другие решения, сопровождается мультимедиа презентацией, наглядными пособиями и другим демонстрационным материалом
- Выпускник грамотно, не используя заготовленный текст, излагает сущность проделанной работы, оперирует к схемам, использует специальную терминологию, делает выводы, заключения

Оценка «хорошо»:

- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей специальности проявляет к ней интерес
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК активен, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы, допуская незначительные ошибки, адекватно реагирует на предложения и замечания
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК берет на себя ответственность не в полной мере за принятые при проектировании решения, допускает несущественные ошибки, защищая принятые решения
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует понимание задач профессионального и личностного развития, стремление к самообразованию, не вполне осознанно планирует дальнейшее повышения квалификации
- Доклад логичен, но не в достаточной мере раскрывает тему проектирования, принятые технологические и другие решения. Выпускник грамотно, не используя заготовленный текст, излагает сущность проделанной работы, оперирует к схемам, использует специальную терминологию, допуская незначительные ошибки, делает выводы, заключения

Оценка «удовлетворительно»:

- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует понимание сущности своей будущей специальности, проявляет к ней слабый интерес
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК не активен, не всегда четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК частично берет на себя ответственность принятые при проектировании решения, допускает ошибки, защищая принятые решения
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует слабое понимание задач профессионального и личностного развития и стремление к самообразованию, не вполне осознанно планирует дальнейшее повышения квалификации
- Доклад не вполне логичен, не полностью раскрывает тему проектирования, принятые технологические и другие решения. Выпускник, используя заготовленный текст, излагает сущность проделанной работы, не всегда обращается к схемам, использует специальную терминологию, допуская значительные ошибки

Оценка «неудовлетворительно»:

- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК демонстрирует полное не понимание сущности и социальной значимости своей будущей специальности, не проявляет к интерес
- Не эффективно общается при защите и собеседовании с членами ГЭК не активен, не дает ответы на поставленные вопросы
- Не принимает на себя ответственность за результат выполнения практических задач
- При защите ВКР и собеседовании с членами ГЭК не демонстрирует понимание задач профессионального и личностного развития, не проявляет стремление к самообразованию, не планирует дальнейшее повышения квалификации
- Доклад не логичен, не раскрывает тему проектирования, принятые технологические и другие решения

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

## **Порядок организации и проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен (далее ДЭ), заключается в выполнении задания согласно оценочных материалов ДЭ, разработанных в целях организации и проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Экспертная группа создается по специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации 19.02.03-2023 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, квалификация техник-технолог (ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья).

Перечень знаний, умений, навыков проверяемый в рамках комплекта оценочной документации:

### **1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

*Специалист должен иметь практический опыт:*

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

*Специалист должен уметь:*

- подготавливать сырье к дальнейшей переработке.

### **2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

*Специалист должен иметь практический опыт:*

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

*Специалист должен уметь:*

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

### **3. Производство кондитерских изделий**

*Специалист должен иметь практический опыт:*

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.

*Специалист должен уметь:*

- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.

Обобщенная оценочная ведомость:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Организация и производство приемки сырья.	25
		Контроль качества поступившего сырья	
		Организация и осуществление хранения сырья	
		Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	
		Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	
2.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	45
		Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	
		Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	
		Обеспечение эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства	
3	Производство кондитерских изделий	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	30



		Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	
		Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	
Итого			100,00

Таблица перевода баллов за демонстрационный экзамен в оценку

Специальность СПО	Код (сложность)	Оценка							
		неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо		отлично	
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Код 19.02.03-2023	0,00	19,99	20,00	39,99	40,00	69,99	70,00	100,00

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, знакомят с планом проведения демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

### **ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Программы ГИА и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Программы ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Программы ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Программы ГИА не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Программы ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

### **ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА, В ТОМ ЧИСЛЕ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА, 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).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

Для слепых:

- задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых.

Для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом.

Для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

*Министерство образования и науки  
Алтайского края*

*КГБПОУ «Бийский государственный колледж»*

*К защите допущен  
Заведующий отделением  
специальности 19.02.11*

\_\_\_\_\_ *Л.В. Глотова*

*Тема дипломной работы .....  
Разработка и постановка на  
производство новых сортов изделий  
из пшеничной хлебопекарной муки  
высшего сорта с исследованием  
качества и пищевой ценности*

## *Дипломная работа*

*Дипломник \_\_\_\_\_ Рерих М.Р.  
Руководитель работы \_\_\_\_\_ Аксенова Е.А.  
Консультант  
графической части \_\_\_\_\_ Фефелова С.А.*

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Бийский государственный колледж»

**Утверждаю**

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Л.В. Глотова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

студенту (ке) \_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

1. Технологическая часть

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Практическая часть

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель работы

\_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Утверждено приказом директора № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Председатель ПЦК специальности 19.02.11 \_\_\_\_\_

Дата выдачи  
задания \_\_\_\_\_

Срок окончания  
выполнения задания \_\_\_\_\_

Задание получил \_\_\_\_\_

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Бийский государственный колледж»

**О т з ы в**

**на дипломную работу**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

По специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Тема работы: \_\_\_\_\_

Объём дипломной работы \_\_\_\_\_ листов

Количество приложений \_\_\_\_\_ листов

Соответствие дипломной работы заявленной теме, актуальность

\_\_\_\_\_

Плановость и дисциплинированность студента при выполнении дипломной работы, самостоятельность, использование литературы, индивидуальные особенности

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Положительные качества дипломной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

–  
Недостатки дипломной работы, если они имели место

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заключение и предлагаемая оценка дипломной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
2. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях" (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
3. ВНТП 21-92 Нормы технологического проектирования предприятий кондитерской промышленности
4. ГОСТ Р 51785-2001. Изделия хлебопекарные. Термины и определения.
5. ГОСТ 15.015-90. Хлеб и хлебобулочные изделия. Система разработки и постановки продукции на производство.
6. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.
7. ГОСТ 21094-75. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности.
8. ГОСТ 5668-68. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира.
9. ГОСТ 5669-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
10. ГОСТ 5670-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
11. Сборник. Хлеб. Технические условия. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2015.-72 с.
12. Сборник. Хлебобулочные изделия. Технические условия. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2016.-132 с.
13. Сборник. Изделия кондитерские. Методы анализа. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2014-102 с.
14. Сборник основных рецептур кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2014.
15. Сборник рецептур для кондитера. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2015.
16. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015.-450с.
17. Апетт Т.К. Хлеб и булочные изделия.- Минск, 2015.
18. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - Санкт-Петербург: Профессия, 2015.
19. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология предприятия мучных кондитерских изделий: Учеб.для проф.образования. – М.: ИРПО Издат. Цент Академия, 2016.-304с.
20. Гришин Н.Ф. Проектирование предприятий хлебопекарной промышленности: М., 2015.
21. Драгилев А.И., Хромеев В.М. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское-М: Издательский центр «Академия», 2016.-432с.
22. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛи принт, 2017.-450с.
23. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие.- М.: ДеЛи, 2017.-420с.
24. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.-М.: Проффикс, 2015.-250с.
25. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.: ЗАО ГИОРД, 2016.-240с.
26. Кузнецова Л.С., М.Ю. Сиданова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. Учреждений проф, 2016.-320с.
27. Лурье И.С. Технологический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник.-М.: КолосС, 2015.-350с.
28. Макаренко Е.В. Методические указания по выполнению курсовых работ, 2016.



29. Нормы проектирования предприятий хлебопекарной промышленности.- М.: 2016.
30. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учебн. для проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2016.-416с.
31. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-механическими методами. 2 и 3 часть.
32. Стабровская О.И. Сырье и материалы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.-М.: 2017.
33. Справочник по хлебопекарному производству.-М.: Пищевая промышленность, 2015.
34. Сучкова Е.М. Большая книга тортов и пирожных.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2016.
35. Хромеевков В.М. Оборудование хлебопекарного производства.- М.:ИРПО, Изд. Центр Академия, 2018.-320с.
36. Хромеевков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.-С.-Пб.: «ГИОРД», 2018.-496с.
37. Хайтмазова Е.Ф. Практикум по товароведению зерна и продуктов его переработки.- М.: Агропроиздат, 2016.-320с.
38. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.-М.: Академия, 2014.-320с.
39. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник.-2-е изд.-М.: «Дашков и К°», 2014.416с.
40. Материалы специализированных сайтов сети «Интернет»
41. Материалы специализированных периодических изданий.

### 3.6 Оценочные средства

Оценочные средства обучения предназначены для оценки освоения основного вида деятельности и уровня сформированности соответствующих ему общих и профессиональных компетенций в процессе текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации

Оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся КГБПОУ «Бийский государственный колледж» создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

ФОС формируется на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности (объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения);
- надежности (использование единообразных показателей и критериев для оценивания достижений);
- объективности (получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями)
- эффективности (соответствие результатов деятельности поставленным целям).

Фонд оценочных средств решает следующие задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО по соответствующей специальности (профессии);
- контроль и управление достижением целей реализации ППССЗ, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников;
- оценка достижений студентов в процессе изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс колледжа.

Фонд оценочных средств (ФОС) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение 4).

ФОС по оценке результатов освоения ППССЗ специальности представляет собой совокупность комплектов оценочных средств по учебным предметам, дисциплинам и профессиональным модулям специальности предназначенных для оценки уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС используется при проведении текущей и промежуточной аттестации студентов.

### 3.7 Методические материалы

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем предметам, дисциплинам, и профессиональным модулям.

Учебно-методические материалы готовятся в целях повышения уровня методического обеспечения аудиторной и самостоятельной работы обучающихся по предметам, дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана, совершенствования образовательного процесса в колледже и улучшения качества подготовки обучающихся

**Основными видами учебно-методических материалов в колледже являются:**

*Учебное пособие* – это издание, дополняющее или частично (полностью) заменяющее учебник, официально утвержденное в качестве данного вида издания. Рецензируется и рекомендуется ведущими учебными заведениями или кафедрами.

*Учебно-методическое пособие (для педагогических работников и/или обучающихся)* – учебное издание, содержащее материалы по методике преподавания или изучения учебной дисциплины, предмета, профессионального модуля (их раздела, части) и методике выполнения различных практических форм (контрольных, курсовых, выпускных квалификационных работ и пр.). Основной целью работы является раскрытие методики преподавания, а также раскрытие методики овладения курсом, предметом, междисциплинарным курсом (самостоятельно);

Учебно - методические пособия могут носить теоретический или практический характер.

Это могут быть учебно-методические пособия по изучению учебного предмета, дисциплины, профессионального модуля и выполнению контрольных работ, содержащие материалы по методике самостоятельного изучения обучающимися учебной дисциплины, предмета, профессионального модуля, вопросы для контрольных работ и методические указания по их выполнению и оформлению.

*Электронное учебное пособие* – это обучающая программная система комплексного назначения, обеспечивающая непрерывность и полноту дидактического цикла процесса обучения, предоставляющая теоретический материал, обеспечивающая тренировочную учебную деятельность и контроль уровня знаний.

*Методические указания* подразумевают жесткую последовательность в выполнении какого – либо вида работы, включая инструктирование и требования, могут содержать жесткую инструкцию (алгоритм) поведения (действий) в какой – либо экстремальной ситуации, при работе на соответствующей аппаратуре и др.

*Методические рекомендации* – руководства, советы по преподаванию или усвоению конкретного содержания:

- по разработке учебно-методических материалов; подбору упражнений по отработке умений, составлению заданий для экзаменационного контроля с указанием критериев оценки; подбору заданий для СРС; подготовке наглядно – иллюстративных материалов;
- по руководству формированием общих и профессиональных компетенций обучающихся; по формированию профессиональных навыков; индивидуальному подходу в обучении.
- по эффективному усвоению конкретных тем или отдельных вопросов темы и практических умений; подготовке к экзаменам.

Методические рекомендации могут включать в себя задания для аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы; описание рациональных приемов работы с литературой, учебными и наглядными пособиями, модулями и т.д.

*Курс лекций* – учебно-теоретическое издание (совокупность отдельных лекций), полностью освещающее содержание учебной дисциплины (профессионального модуля), отражающее материал, читаемый определенным педагогическим работником.

*Практикум* – учебное издание, содержащее практические задания и упражнения, способствующие усвоению пройденного материала.

*Рабочая тетрадь* – это дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы учащихся над освоением учебного материала непосредственно на ее страницах.

*Методическая разработка* – методическое издание в помощь педагогических работников, охватывающее методику преподавания или изучения ряда тем или одной темы дисциплины или курса, содержащее конкретные материалы в помощь проведению какого-либо мероприятия, сочетающее методические советы и рекомендации. Разрабатывается для внутреннего пользования в учебном заведении.

Учебно-методическая документация в колледже разработана по всем предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. С целью систематизации учебных, учебно-методических, нормативно-методических, методических материалов, обеспечивающих качественное преподавание учебного предмета, дисциплины, ПМ педагоги разрабатывают учебно-методический комплекс (УМК).

Все материалы, включаемые в УМК, отражают современный уровень развития науки, предусматривают логически последовательное изложение учебного материала, использование современных методов и технических средств интенсификации учебного процесса, позволяющих обучающимся глубоко осваивать учебный материал и получать навыки по его использованию на практике.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Методические материалы представлены в Приложении 5.

## **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1 Общесистемные условия**

Образовательная организация располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы обеспечиваются совокупностью ресурсов указанных организаций.

### **4.2 Материально-техническое обеспечение**

КГБПОУ «Бийский государственный колледж» для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и систем располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. КГБПОУ «Бийский государственный колледж» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В образовательном учреждении имеются специальные помещения, представляющие 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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Самостоятельная работа обучающимися может быть выполнена в учебных кабинетах оснащённых компьютерной техникой подключений к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечивающей доступ к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных кабинетов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ специальности представлен в Приложении 9.

### 4.3 Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основной образовательной программы включает:

- информационную поддержку деятельности обучающихся и педагогических работников на основе современных информационных технологий в области библиотечных услуг (создание и ведение электронных каталогов и полнотекстовых баз данных, поиск документов по любому критерию, доступ к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам Интернета);

- укомплектованность учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем учебным предметам основной образовательной программы среднего общего образования на определенных учредителем организации, осуществляющей образовательную деятельность, языках обучения и воспитания. Норма обеспеченности образовательной деятельности учебными изданиями определяется исходя из расчета:

- не менее одного учебника в печатной и (или) электронной форме, достаточного для освоения программы учебного предмета на каждого обучающегося по каждому учебному предмету, входящему в обязательную часть учебного плана основной образовательной программы среднего общего образования;

- не менее одного учебника в печатной и (или) электронной форме или учебного пособия, достаточного для освоения программы учебного предмета на каждого обучающегося по каждому учебному предмету, входящему в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана основной образовательной программы среднего общего образования.

Фонд дополнительной литературы включает: отечественную и зарубежную, классическую и современную художественную литературу; научно-популярную и научно-техническую литературу; издания по изобразительному искусству, музыке, физической культуре и спорту, экологии, правилам безопасного поведения на дорогах; справочно-библиографические и периодические издания; собрание словарей; литературу по социальному и профессиональному самоопределению обучающихся.

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (основной и дополнительной литературы) по каждому предмету, (дисциплине, модулю), изданными за последние 5 лет, из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся

Карта обеспеченности учебной и учебно-методической литературой по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлена в Приложении 7.

#### 4.4 Информационно-методические условия

Информационно-методические условия реализации основной профессиональной образовательной программы обеспечиваются современной информационно-образовательной средой.

Информационно-образовательная среда колледжа включает: сайт образовательной организации; внутренний портал колледжа, комплекс информационных образовательных ресурсов, цифровые образовательные ресурсы; совокупность ИКТ-оборудования: локальные вычислительные сети, а также систему современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

Информационно-образовательная среда колледжа обеспечивает:

- информационно-методическую поддержку образовательной деятельности;
- планирование образовательной деятельности и ее ресурсного обеспечения;
- проектирование и организацию индивидуальной и групповой деятельности;
- мониторинг и фиксацию хода и результатов образовательной деятельности;
- мониторинг здоровья обучающихся;
- современные процедуры создания, поиска, сбора, анализа, обработки, хранения и представления информации;
- дистанционное взаимодействие всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников, органов, осуществляющих управление в сфере образования, общественности), в том числе с применением дистанционных образовательных технологий;
- дистанционное взаимодействие организации, осуществляющей образовательную деятельность с другими образовательными организациями, учреждениями культуры, здравоохранения, спорта, досуга, службами занятости населения, обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Колледж обеспечивает широкий, постоянный и устойчивый доступ для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией основной профессиональной образовательной программы за счет подключения к глобальной сети Интернет.

В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Windows 7, Windows 10; Office 2010 Office2013; СПС: «Консультант Плюс», «Гарант», ряд профессиональных программных продуктов и т.п. Заключены договоры/соглашения на регулярное обновление Информационно-правовых систем и программного обеспечения используемого в образовательном процессе.

В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Функционирование информационно-образовательной среды соответствует требованиям законодательства Российской Федерации и Алтайского края.

## 4.5 Кадровое обеспечение

Образовательная организация, осуществляющая образовательную деятельность, реализующая основную образовательную программу, укомплектована квалифицированными кадрами. Уровень квалификации работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, реализующей основную образовательную программу, для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности.

Квалификация педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность отражает:

- компетентность в соответствующих предметных областях знания и методах обучения;
- сформированность гуманистической позиции, позитивной направленности на педагогическую деятельность;
- общую культуру, определяющую характер и стиль педагогической деятельности, влияющую на успешность педагогического общения и позицию педагога;
- самоорганизованность, эмоциональную устойчивость.

У педагогических работников, реализующих основную образовательную программу, сформированы основные компетенции, необходимые для обеспечения реализации требований ФГОС СОО и успешного достижения обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы, в том числе умения:

- обеспечивать условия для успешной деятельности, позитивной мотивации, а также самомотивирования обучающихся;
- осуществлять самостоятельный поиск и анализ информации с помощью современных информационно-поисковых технологий;
- разрабатывать программы учебных предметов, курсов, методические и дидактические материалы, выбирать учебники и учебно-методическую литературу, рекомендовать обучающимся дополнительные источники информации, в том числе интернет-ресурсы;
- выявлять и отражать в основной образовательной программе специфику особых образовательных потребностей (включая региональные, национальные и (или) этнокультурные, личностные, в том числе потребности одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов);
- организовывать и сопровождать учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся, выполнение ими индивидуального проекта;
- реализовывать педагогическое оценивание деятельности обучающихся в соответствии с требованиями Стандарта, включая: проведение стартовой и промежуточной диагностики, внутришкольного мониторинга, осуществление комплексной оценки способности обучающихся решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи; использование стандартизированных и нестандартизированных работ; проведение интерпретации результатов достижений обучающихся;
- использовать возможности ИКТ, работать с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием.

В организации, осуществляющей образовательную деятельность, реализующем основную образовательную программу, созданы условия для:

- реализации электронного обучения, применения дистанционных образовательных технологий, а также сетевого взаимодействия с организациями, осуществляющими образовательную деятельность, обеспечивающими возможность восполнения недостающих кадровых ресурсов;



- оказания постоянной научно-теоретической, методической и информационной поддержки педагогических работников по вопросам реализации основной образовательной программы, использования инновационного опыта других организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

- стимулирования непрерывного повышения уровня квалификации педагогических работников, их методологической культуры, личностного профессионального роста, использования ими современных педагогических технологий;

- повышения эффективности и качества педагогического труда;

- выявления, развития и использования потенциальных возможностей педагогических работников;

- осуществления мониторинга результатов педагогического труда;

- выявления, развития и использования потенциальных возможностей педагогических работников;

- осуществления мониторинга результатов педагогического труда.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Кадровое обеспечение Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлена в Приложении 8.

#### **4.6 Психолого-педагогические условия**

Психолого-педагогические условия реализации основной образовательной программы обеспечивают:

- преемственность содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования;
- учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;

- формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся;
- вариативность направлений психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся; формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; развитие экологической культуры; дифференциация и индивидуализация обучения; мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных детей, детей с особыми образовательными потребностями; психолого-педагогическая поддержка участников олимпиадного движения; обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности; формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников; поддержка детских объединений, ученического самоуправления);
- диверсификацию уровней психолого-педагогического сопровождения (индивидуальный, групповой, уровень класса, уровень организации);
- вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (профилактика, диагностика, консультирование, коррекционная работа, развивающая работа, просвещение, экспертиза).

#### **4.7 Финансовые условия**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

#### **4.8 Требования к организации практик**

Реализация образовательной программы предполагает в профессиональном цикле обязательную учебную и производственную практику. В КГБПОУ «БГК» учебные и производственные практики осуществляются в рамках практической подготовки.

Учебная (10 недель) и производственная (19 недель) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и предполагает наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика организуется в профильных организациях на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам

деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах практик по каждому виду практики.

Для студентов, заключивших договор о целевом обучении, образовательная организация учитывает предложения заказчика целевого обучения при организации прохождения практики, а также по запросу заказчика целевого обучения предоставляет ему сведения о результатах освоения студентом образовательной программы.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.