

**Приложение 1.1. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 1.16**

к ППССЗ по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОГО ЦИКЛА**

**СГ.01 «История России»**

**2024 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.01 История России

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.01 История России является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>2</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>46</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	8
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>14</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. 2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики в СССР к началу 1980-х гг.	2	
	<b>Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	<b>Содержание</b>	
1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. 2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		6	
В том числе практических занятий		2	
Практическое занятие № 2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.		2	
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.</b>		<b>32/2</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3.,
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	8	

<b>Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b>	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	6	ПК 4.4., ПК 4.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	2	
<b>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	6		
В том числе практических занятий	2		
Практическое занятие № 4. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	2/2		
<b>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	4		
Россия и мировые интеграционные процессы			
<b>Тема 2.4. Развитие культуры в России.</b>	<b>Содержание</b>	6	
1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	4		
Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование массовой культуры. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2		
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

<p><b>Перспективы развития РФ в современном мире</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.</li> <li>2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.</li> <li>3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.</li> <li>4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.</li> </ol>	<p>4</p>	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p>2</p>	
<p><b>Самостоятельная работа:</b></p>		<p>2</p>	
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>48</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

#### **Кабинет истории, обществознания, географии**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

комплект карт по истории,

видеоплеер;

настенный экран;

проектор;

ноутбук.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные электронные издания:**

.Некрасова М. Б. История России: Учебник и практикум для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/istoriya-rossii-433317#page/1>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>Вести учётно-отчётную документацию.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Диагностическая работа</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Самооценка и взаимооценка</p> <p>Презентация мини-проектов</p> <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Результаты выполнения учебных заданий</p> <p>Разработка маршрута образовательного путешествия</p> <p>Практические работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

**Приложение 1.17**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 13
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	26
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	27

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>166</b>
<b>в том числе в форме практической подготовки</b>	10
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>4</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>162</b>
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 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 освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основной курс</b>		<b>100/6</b>	
<b>Тема 1. Основы практической грамматики и лексики.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/0</b>	
	<b>1. Мой рабочий день. Признаки имен существительных.</b> Лексика по теме «Мой рабочий день». Основные этапы обычного рабочего дня. Основные признаки существительного. Притяжательный падеж существительных.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	<b>2. Мой выходной день. Образование множественного числа существительных.</b> Лексика по теме «Мой выходной день». Основные этапы обычного выходного дня. Правила образования множественного числа существительных. Исключения из правил.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>3. Рассказ о себе. Артикли.</b> Составить рассказ о себе, своей семье, используя лексику. Основные признаки артиклей, их употребление.		
	<b>4. Поговорим о друзьях (диалог). Степени сравнения прилагательных.</b> Лексика по теме «Мой лучший друг». Образование степеней сравнения, их употребление в речи.		
	<b>5. Мои друзья. Признаки имен прилагательных.</b> Лексика по теме «Друзья». Описание друзей, их внешности, личностных качеств. Основные признаки прилагательных.		
	<b>6. Хобби. Основные глагольные формы. Спряжение глаголов в настоящем времени.</b> Предпочтения людей, их хобби. Основные глагольные формы (таблица). Система глагольных времен.		
	<b>7. Мой колледж. Модальные глаголы.</b> Лексика по теме «Мой колледж». Описание колледжа, дисциплин, курсов. Значение и употребление модальных глаголов и их эквивалентов.		
<b>Тема 2. Наука и научные достижения.</b>	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1. Образование в России и за рубежом.</b> Сравнение систем образования в России и за границей.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	<b>2. Характеристика профессий, мотивация и деловые качества.</b> Описание основных видов профессиональной деятельности. Профориентация. Основные деловые и личные качества работника.		
	<b>3. Ключевые компетенции современного специалиста. Ключ к успеху. Трудоустройство.</b> Понятие компетенции. Требования работодателя к соискателям рабочих мест.		
	<b>4. “Вузы мира”.</b> Рейтинг вузов мира, самые лучшие и престижные учебные заведения.		
	<b>5. Области науки. Научные достижения и разработки.</b> Понятие науки. Виды и функции науки. Важные научные достижения.		
	<b>6. Развитие науки в России.</b> Перспективы развития науки в России.		

7.	<b>Государственная политика модернизации и техническое развитие. Числительные.</b> Образование количественных и порядковых числительных. Особенности употребления количественных и порядковых числительных.	
8.	<b>Известные учёные их достижения в науке.</b> Биографии великих ученых, их исследования и открытия. Роль этих изобретений для человечества.	
9.	<b>Контрольная работа по теме «Наука, научные достижения, основные понятия»</b>	

	10	<b>Известные инженеры, их достижения. Возвратные местоимения.</b> Образование и употребление возвратно-усилительных местоимений.		
	11	<b>Роль научно-технического прогресса в мировом развитии.</b> Виды неопределенных местоимений some, any, no, и их производные.		OK 01, OK 02, OK 03, OK 05 OK 09,
	12	<b>Достижение российских ученых в технике. Местоимения: личные и притяжательные.</b> Образование и употребление местоимений: личных и притяжательных.		
	13	<b>Необычные изобретения. Наречия.</b> Определение наречий, их классификация. Место наречий в предложении.		
	14	<b>Контрольная работа по темам «Местоимения». «Наречия».</b>		
	15	<b>Научные достижения на производстве.</b> Инновации и нововведения, модернизация производства.		
	16	<b>Лауреаты нобелевской премии в области науки и техники. Предлоги времени.</b> Классификация предлогов времени. Их употребление в предложениях.		
	17	<b>Передовые технологии в нашей жизни. Предлоги места и направления.</b> Классификация предлогов места и направления. Их употребление в предложениях.		
<b>Тема 3. Машины и механизмы, промышленное оборудование.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>20/2</b>	
	1.	<b>Промышленное оборудование. Типы вопросительных предложений: альтернативные и разделительные. Отрицательные предложения.</b> Что такое оборудование, его основные виды. Различные типы вопросительных предложений, их построение. Построение отрицательных предложений в разных временах.		OK 01, OK 02, OK 03, OK 05 OK 09,
	2.	<b>Простые механизмы. Типы вопросительных предложений: общие и специальные.</b> Рычаг, рычаги в технике, быту, природе. Различные типы вопросительных предложений, их построение.		
	3.	<b>Детали и механизмы по специальности. Спряжение глаголов в настоящем времени.</b> Основные детали машин и механизмов. Основные глагольные формы (таблица). Правила спряжения глаголов в настоящем времени. Система глагольных времен.		
	4.	<b>Руководство по применению машин и механизмов. Времена глагола группы Simple.</b> Инструктажи и правила техники безопасности. Образование глагольных времен группы Simple(настоящее простое, прошедшее простое и будущее простое времена).		
	5.	<b>Отраслевые выставки. Времена глагола группы Continuous.</b> Классификация видов выставок. Польза отраслевых выставок. Образование глагольных времен группы Continuous(настоящее длительное, прошедшее длительное и будущее длительное времена).		
	6.	<b>Выставки техники, оборудования. Времена глагола группы Perfect.</b> Практическое значение выставок техники. Образование глагольных времен группы Perfect (настоящее совершенное, прошедшее совершенное и будущее совершенное времена).		
	7.	<b>Выставки научных проектов. Времена глагола группы Perfect Continuous.</b> Образование глагольных времен группы Perfect Continuous (настоящее совершенное длительное , прошедшее совершенное длительное и будущее совершенное длительное времена).		
	8.	<b>Участие российских компаний в международных отраслевых выставках.</b> Популярные промышленные выставки Европы и Азии.		
	9.	<b>Тяжелая промышленность.</b> Понятие и отрасли тяжелой промышленности.		



**10**  
.

**Изучение истории развития World Skills International.** Требования техники безопасности на мировых чемпионатах.

**Всего на I курс 68 часов**

<b>Всего на I курс 68 часов</b>				
<b>Тема 4. Человек и общество.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>18/0</b>	
	<b>1.</b>	<b>Британские СМИ: печатные издания.</b> Лексика по теме «Британские СМИ: печатные издания». Классификация британских печатных изданий, их различия. Названия основных газет, расположение их офисов.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	<b>2.</b>	<b>Британские СМИ: радио и телевидение.</b> Лексика по теме «Британские СМИ: радио и телевидение». Классификация радио и телеканалов в Британии, их различия. Названия основных вещательных станций.		
	<b>3.</b>	<b>СМИ в России. Глаголы в настоящем времени.</b> Средства массовой информации в России, их классификация. Основные вещательные каналы. Моя любимая радиоволна. Мой любимый телеканал. Особенности употребления глаголов в настоящем времени.		
	<b>4.</b>	<b>Организация объединенных наций (ООН). Глаголы в прошедшем времени.</b> История происхождения организации объединенных наций. Задачи ООН, направления работы. Особенности употребления глаголов в прошедшем времени.		
	<b>5.</b>	<b>Права человека. Глаголы в будущем времени.</b> Декларация о правах человека. Ее основные положения. Особенности употребления глаголов в прошедшем времени.		
	<b>6.</b>	<b>Интернет. Условные предложения.</b> Построение условных предложений. Роль интернета в нашей жизни.		
	<b>7.</b>	<b>Неопределенно-личные предложения.</b> Построение неопределенно-личных предложений.		
	<b>8.</b>	<b>Безличные предложения.</b> Построение безличных предложений.		
<b>9.</b>	<b>Контрольная работа по темам: «Времена глагола», «Неопределенно-личные и безличные предложения».</b>			
<b>Тема 5. Основы практической грамматики и лексики (Моя будущая профессия).</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>14/4</b>	
	<b>1.</b>	<b>Профессиональный рост и карьера. Повелительное наклонение.</b> Образование и употребление повелительного наклонения.		ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,
	<b>2.</b>	<b>Планирование работы и рабочего времени. Изъявительное наклонение.</b> Образование и употребление изъявительного наклонения.		
	<b>3.</b>	<b>Инструкции, техника безопасности. Сослагательное наклонение.</b> Образование и употребление сослагательного наклонения.		
	<b>4.</b>	<b>Современный мир профессий. Моя будущая профессия.</b> Наиболее популярные профессии в нашей стране и странах изучаемого языка. Правила приема на работу. Лексика по теме «Моя будущая профессия». Проблемы выбора будущей сферы трудовой деятельности.		
	<b>5.</b>	<b>Наш техникум. Согласование времен.</b> Организация нашего техникума. Специальности нашего техникума. Правило согласования времен.		
	<b>6.</b>	<b>Почему я выбрал профессию «Техник».</b> Составление рассказа, диалога по теме «Почему я выбрал профессию «Техник».		
	<b>7.</b>	<b>Контрольная работа по теме «Сослагательное наклонение».</b>		
<b>Раздел 2. Электротехника</b>				
<b>Тема 1. Математические основы.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>4/0</b>	
	<b>1.</b>	<b>Математические действия. Числительные.</b> Математические действия: сложение, вычитание, умножение, деление. Дроби: числитель, знаменатель. Решение задач.		ОК 01, ОК

	<b>2.</b> <b>Закон Ома. Числительные.</b> Физический закон Ома. Решение задач, применяя закон Ома.	02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Тема 2. Цепи постоянного тока.	<b>Практические занятия</b>		6/2	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	1.	<b>Электрическая цепь. Суффиксы существительных.</b> Понятие, элементы электрической цепи. Образование и применение суффиксов существительных.		
	2.	<b>Последовательное и параллельное соединение цепи. Суффиксы глаголов.</b> Определение последовательной и параллельной цепей, их составляющие. Различия между ними. Образование и применение суффиксов глаголов.		
	3.	<b>Контрольная работа по темам «Математические действия», «Электрическая цепь».</b>		
Тема 3. Элементы электрических цепей.	<b>Практические занятия</b>		14/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	1.	<b>Измерительные приборы. Суффиксы наречий.</b> Определение измерительных приборов. Классификация приборов, их элементы. Схемы подключения. Образование и применение суффиксов наречий.		
	2.	<b>Резисторы. Суффиксы прилагательных.</b> Понятие резисторов, их применение. Постоянные и переменные резисторы. Образование суффиксов прилагательных.		
	3.	<b>Электрические элементы. Суффиксы прилагательных.</b> Использование электрических элементов, их составляющие. Способы подсоединения к электрической цепи. Применение суффиксов прилагательных.		
	4.	<b>Конденсаторы. Приставки.</b> Определение и назначение конденсаторов. Основные части. Различия между переменными и постоянными конденсаторами. Образование и применение приставок.		
	5.	<b>Проводники и изоляторы. Конверсия.</b> Основные отличия проводников и изоляторов. Какие материалы являются проводящими, какие – изолирующими. Их основные функции. Определение функции слова попереводу.		
	6.	<b>Трансформаторы. Суффиксы числительных.</b> Определение и назначение трансформаторов. Основные элементы. Трансформаторы с различными сердечниками. Образование и применение суффиксов числительных.		
	7.	<b>Контрольная работа по теме: «Элементы электрических цепей».</b>		
Тема 4. Цепи переменного тока.	<b>Практические занятия</b>		20/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	1.	<b>Типы электрического тока. Простые и десятичные дроби.</b> Два основных типа тока: прямой и переменный. Их отличия. Применение в трансформаторах. Решение задач с дробями.		
	2.	<b>Частота электрического тока.</b> Определение частоты электрического тока. Основные циклы сокращений.		
	3.	<b>Индуктивность и взаимная индуктивность. Местоимение one.</b> Функция и основное назначение индукторов, их элементы. Определение индуктивности и взаимной индуктивности, зависимость величины тока отиндуктивности. Употребление местоимения one в зависимости от контекста.		

4.	<p><b>Соединения. Активный залог. Правильные и неправильные глаголы.</b> Типы соединений. Функции соединительных элементов. Понятие активного залога для правильных и неправильных глаголов.</p>		
5.	<p><b>Фильтры. Простое настоящее время.</b> Назначение фильтров, их составляющие. Высокопроходные и низкопроходные фильтры, отличия между ними. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом настоящем времени.</p>		
6.	<p><b>Электронные лампы. Простое прошедшее время.</b> Элементы и назначение электронных ламп. Классификация электронных ламп. Их повреждения. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом прошедшем времени.</p>		
7.	<p><b>Пентоды.</b> Определение, назначение и применение пентодов. Их составляющие.</p>		

	<b>8.</b>	<b>Использование электронных ламп. Простое будущее время.</b> Использование электронных ламп в различных приборах. Функции полуволновых выпрямителей. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом будущем времени.		
	<b>9</b>	<b>Полуволновые выпрямители. Продолженное настоящее время.</b> Назначение и применение полуволновых выпрямителей. Их присоединения к электронным лампам. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном настоящем времени.		
	<b>10.</b>	<b>Полноволновые выпрямители. Продолженное настоящее время.</b> Назначение и применение полноволновых выпрямителей. Их присоединения к электронным лампам. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном настоящем времени.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
<b>Всего на II курс 76 часов</b>				
<b>Тема 5. Электронная техника.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>4/0</b>	
	<b>1.</b>	<b>Двухтактный усилитель. Продолженное прошедшее время.</b> Определение и назначение двухтактных выпрямителей. Их компоненты. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном прошедшем времени.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	<b>2.</b>	<b>Усилитель ступенчатый в последовательном соединении. Продолженное будущее время.</b> Назначение и применение ступенчатого усилителя в последовательном соединении. Его составляющие. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном будущем времени.		
<b>Тема 6. Электрические аппараты.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6/2</b>	
	<b>1.</b>	<b>Электромагнитные цепи. Совершенное настоящее время.</b> Определение и основные части электромагнитных цепей. Их различные подсоединения. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном настоящем времени.		ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	<b>2.</b>	<b>Плавкие предохранители. Совершенное прошедшее время.</b> Основные функции плавких предохранителей. Их повреждения, замена и использование. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном прошедшем времени.		
	<b>3.</b>	<b>Компоненты электрических цепей. Совершенное будущее время.</b> Основные компоненты электрических цепей. Основные функции их составляющих. Использование электрических цепей. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном будущем времени.		
	<b>Содержание</b>		<b>4/0</b>	

Тема 7. Электроснабжение.	1.	<b>Электрические линии и линии передачи. Пассивный залог.</b> Составляющие электрических линий. Материалы, из которых изготавливаются компоненты электрических линий. Назначение электрических линий, их стоимость и эффективность. Классификация линий передач, их подключение и использование. Образование и применение пассивного залога в предложениях.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	2.	<b>Заземление безопасности. Электрический удар. Полнозначные и служебные слова.</b> Назначение заземления. Риск электрошока. Техника безопасности. Понятие полнозначных и служебных слов, их значения.		
Тема 8. Техническое обслуживание электрического и электромеханического оборудования.	<b>Практические занятия</b>		<b>4/0</b>	
	1.	<b>Электродвигатели. Предлоги.</b> Основные части электродвигателей. Область применения электродвигателей. Классификация электродвигателей. Предлоги английского языка, их употребление в предложениях.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ОК 09,
	2.	<b>Повреждения и ремонт электродвигателей. Инфинитив.</b> Основные повреждения электродвигателей. Способы исправления повреждений электродвигателей. Инфинитив – неопределенная форма глагола, его употребление в предложениях. Образование форм инфинитива, их употребление.		

<b>Тема 9. Способы получения электрическ ой энергии.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>4/0</b>	
	<b>1.</b>	<b>Потребление электрической энергии и энергетические системы. Причастие. Герундий.</b> Образование и потребление электрической энергии. Классификация потребителей электроэнергии. Графическое изображение электроэнергии. Определение энергетических систем. Основные компоненты. Понятие причастия в английском языке, его формы и употребление в предложениях. Формы герундия. Перевод предложений с герундием.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	<b>2.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		ОК 09,
<b>Всего на III курс 22 часа</b>				
<b>Всего:</b>			<b>166</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

##### **Кабинет иностранного языка**

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная),
- экран,
- проектор,
- ноутбук с доступом в Интернет,
- комплект стендов,
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу

##### **Кабинет иностранного языка**

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная),
- экран,
- проектор,
- ноутбук с доступом в Интернет,
- комплект стендов,
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные электронные источники:

Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание: Учеб. Пос. для СПО/ Под ред. Антиповой Л.В.. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-izuchayuschih-biotehnologii-i-obschestvennoe-pitanie-a2-b2-447132>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495533>
2. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для ресторанного бизнеса: Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/delovoy-angliyskiy-yazyk-dlya-restorannogo-biznesa-b1-business-english-for-restaurants-and-catering-438766#page/1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -актуальный профессиональный</li> <li>• и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>• -методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>• -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>• -основы проектной деятельности;</li> <li>• -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>• -значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>• -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>• -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>• -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>• -особенности произношения;</li> <li>• -правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>-описывать значимость своей профессии</li> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные</p>	<p>Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы</p>

<p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);  -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.  «Удовлетворительно» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

**Приложение 1.18**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	СТР.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	31
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	32
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	39
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	39

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **СГ.03 Физическая культура** является обязательной частью гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе практическая подготовка	6
<b>Основное содержание</b>	<b>166</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>8</b>
практические занятия	<b>158</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

### Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура (1 курс)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</b>		<b>4/0</b>	
<b>Тема 1. Основы здорового образа жизни</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	
	Правовые основы физической и спорта. Понятие о физической культуре личности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	4/0	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
<b>Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</b>		<b>64/6</b>	
<b>Тема 2.1. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Техника прыжка в длину.	2/2	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Прыжки в длину (разбег, отталкивание) КУ - прыжок в длину.	2/0	
	Бег на короткие и средние дистанции. Техника стартового разгона.	2/0	
<b>Тема 2.2. Гимнастика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/1</b>	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Гимнастические прыжки, приемы страховки. Обучение технике опорного прыжка через «козла».	2/1	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Опорные прыжки: прыжок «ноги врозь», прыжок «углом» с косого разбега толчком одной ногой	2/0	
	Совершенствование техники прыжка согнув ноги через «козла». Страховка. Развитие силы рук, опорный прыжок.	2/0	
	Обучение упражнению на перекладине Подъем переворотом	2/0	
	Техника вольных упражнений. Страховка. Учебные нормативы: сгибание, разгибание рук	2/0	



		в упоре лежа.		
<b>Тема 3. 2. Спортивные игры. Волейбол.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10/1</b>	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Общие понятия о волейболе. Правила игры, судейство. Обучение верхней передаче мяча двумя руками.		<b>2/1</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Обучение стойке волейболиста и ее разновидностям. Обучение технике перемещения.		<b>2/0</b>	
	Прием мяча сверху (снизу) двумя руками. Обучение передаче в парах, перед собой, в движении		<b>2/0</b>	
	Обучение тактике подачи мяча. Прямой нападающий удар		<b>2/0</b>	
	Блокирование: индивидуальное блокирование, групповое блокирование Обучение технике страховки		<b>2/0</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Итого за 1 семестр:</b>			<b>32</b>	
<b>2 семестр</b>				
<b>Тема 2.4. Лыжная подготовка.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12/1</b>	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда (лыжная подготовка).		<b>2/1</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Обучение способам лыжных ходов.		<b>2/0</b>	
	Попеременный двухшажный ход.		<b>2/0</b>	
	Одновременный одношажный ход.		<b>2/0</b>	
	Обучение технике подъемов.		<b>2/0</b>	
	Преодоление подъемов.		<b>2/0</b>	
<b>Тема 2.5. Спортивные игры. Баскетбол.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12/1</b>	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда, по спортивным играм (баскетбол) Перемещения и стойки.		2/1	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Варианты ловли и передачи мяча с сопротивлением защитника. Обучение передаче и ловле мяча.		2/0	
	Совершенствование навыков передачи и ловли мяча Ведение мяча: вышагивание, скрестный шаг, поворот, перевод мяча перед собой.		2/0	
	Варианты ведения мяча с элементами перемещений, ловли, передачи, бросков мяча, с изменением скорости и направления передвижения.		2/0	
	Совершенствование навыков различных вариантов ведения мяча Броски мяча: бросок одной и двумя руками в прыжке.		2/0	

	Броски мяча после двух шагов и в прыжке с близкого и среднего расстояний. Совершенствование техники бросков мяча.	2/0	
<b>Тема 2.6. Мини-футбол.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Правила игры. Варианты ведения мяча.	2/0	
	Удары головой на месте и в прыжке. Остановка мяча ногой и грудью.	2/0	
	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги.	2/0	
<b>Тема 2.7. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Бег на короткие и средние дистанции: КУ - бег 100м. Техника метания гранаты (разбег, бросок).	2/0	
	Бег на длинные дистанции. КУ - метание гранаты. Основы техники эстафетного бега.	2/0	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2/0</b>	
<b>Итого за 2 семестр:</b>		<b>36/0</b>	
<b>3 семестр</b>			
<b>Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура (2 курс)</b>			
<b>Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</b>		<b>2/0</b>	
<b>Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2/0</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Правовые основы физической и спорта. Понятие о физической культуре личности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	2/0	
<b>Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</b>		<b>74/0</b>	
<b>Тема 2.1. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8/0</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Обучение технике прыжка в высоту. Прыжки в длину с разбега «согнув ноги».	2	
	Прыжки в высоту способом «прогнувшись», перешагивания, «ножницы».	2/0	
	КУ- прыжок в высоту. Кроссовая подготовка.	2/0	
	Эстафетный бег (передача палочки, бег по виражу)	2/0	
<b>Тема 2.2. Гимнастика.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12/0</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04,
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Элементы акробатики: длинный кувырок через препятствие на высоте до 90см. стойка на руках с помощью, мостик.	2/0	

	Элементы акробатики: комбинации из ранее разученных приёмов.	2/0	ОК 08.
	Подъем в упор с силой Вис согнувшись – вис прогнувшись сзади.	2/0	
	Элементы акробатики: кувырок вперед, кувырок назад. Элементы акробатики: длинный кувырок через препятствия на высоте до 90см.,	2/0	
	Элементы акробатики: кувырок назад через стойку на руках с помощью, стойка на голове («мостик»).	2/0	
	Элементы акробатики: комбинации из ранее разученных приемов.	2/0	
<b>Тема 2.3. Спортивные игры. Волейбол</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Обучение тактике приема мяча с ладони Индивидуальные тактические действия в нападении.	2/0	
	Групповые тактические действия в нападении Командные тактические действия в нападении.	2/0	
	Индивидуальные тактические действия в защите. Групповые тактические действия в защите.	2/0	
	Учебные игры.	2/0	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>32</b>	
<b>4 семестр</b>			
<b>Тема 2.4. Лыжная подготовка.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Обучение поворотам плугом и переступанием.	2/0	
	Обучение технике падения.	2/0	
	Переход с хода на ход по дистанции.	2/0	
	Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование.	2/0	
	Развитие скоростной выносливости.	2/0	
<b>Тема 2.5. Спортивные игры. Баскетбол.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Контрольное упражнение: варианты бросков мяча с места и в движении. Защитные действия против игрока без мяча.	2/0	
	Защитные действия против игрока с мячом. Тактические действия в нападении и защите	2/0	
	Групповые тактические действия в нападении и защите в учебной игре.	2/0	
	Тактика защиты. Совершенствование тактики защиты.	2/0	

	Совершенствование тактики нападения и защиты Контрольное упражнение: варианты ловли и передачи мяча.	2/0	
	Учебная игра по упрощенным правилам. Игра по правилам на оценку.	2/0	
<b>Тема 2.6. Мини-футбол</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>14/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря.	2/0	
	Тактика защиты. Тактика нападения. КУ-ведение и удары по мячу.	2/0	
	Технические особенности игры, передача мяча.	2/0	
	КУ - ведение и удары по мячу. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги.	2/0	
	Удары головой на месте и в прыжке, Остановка мяча ногой, грудью.	2/0	
	Отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря. Тактика нападения.	2/0	
	Игра по правилам мини-футбола. Игра по упрощенным правилам мини-футбола	2/0	
<b>Тема 2.7. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	КУ – эстафетный бег, кросс 3000м.	2/0	
	Техника метания гранаты с разбега весом 500 г.	2/0	
	Техника метания гранаты из положения «лежа». Кроссовая подготовка: Кросс 1000м.	2/0	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Итого за 4 семестр</b>		<b>44</b>	
<b>Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура (3 курс)</b>			
<b>5 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</b>		<b>2/0</b>	
<b>Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Правовые основы физической и спорта. Понятие о физической культуре личности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	2/0	
<b>Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</b>		<b>10/0</b>	
<b>Тема 2.1. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	КУ – метание гранаты. Кроссовая подготовка: Кросс 1500м	2/0	
	Кроссовая подготовка: Кросс 3000м. Техника толкания ядра юноши 5 кг,	2/0	

<b>Тема 2.2. Гимнастика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	
	КУ- зачетная комбинация. Упражнения на перекладине.	2/0	
	Опорные прыжки через «козла». КУ- комбинация на перекладине.	2/0	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Итого за 5 семестр</b>		<b>12</b>	
<b>6 семестр</b>			
<b>Тема 2.3. Лыжная подготовка.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ОК 03, ОК 04, ОК 08.
	Переход с хода на ход на участках спусков при скорости 8 – 10 м/с.	2/0	
	Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Прохождение дистанции до 3 км.	2/0	
	Прохождение дистанции до 5 км. Основные элементы тактики в лыжных гонках.	2/0	
<b>Тема 2.4. Легкая атлетика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	КУ – метание гранаты. Техника толкания ядра юноши 5 кг. Кроссовая подготовка: Кросс 1500м, 3000 м	2/0	
<b>Дифференцированный зачет (за 6 семестр)</b>		<b>2</b>	
<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>10</b>	
<b>Всего:</b>		<b>166</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрено наличие специального помещения:

**Спортивный комплекс** (спортивный зал, открытая спортивная площадка):

Спортивный зал

рабочее место преподавателя;

гимнастическое оборудование;

легкоатлетический инвентарь;

оборудование и инвентарь для спортивных игр.

Технические средства обучения спортивного зала:

музыкальный центр, выносные колонки, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

Комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки).

Открытая спортивная площадка оснащена беговой дорожкой, гимнастическими снарядами.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

**Основные электронные издания:**

Аллянов Ю. Н., Письменский И. А. Физическая культура: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-437146#page/1>.

**Дополнительные источники:**

Муллер А. Б. и др. Физическая культура: Учебник и практикум Для СПО. –М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-433532#page/1>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знания</b>		
– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основ здорового образа жизни; - о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, о профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличении продолжительности жизни; -способов контроля и оценки индивидуального физического	Демонстрация знаний о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.  Демонстрация знаний основ здорового образа жизни  Демонстрация знаний способов контроля и	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических заданий; -выполнении тестирования; - сдаче контрольных нормативов.

<p>развития и физической подготовленности;          –условиях профессиональной деятельности и зонах риска физического здоровья для специальности;          правил и способов планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;          -средствах профилактики перенапряжения;</p>	<p>оценки индивидуального физического развития.          Демонстрация знаний средств профилактики перенапряжения.</p>	
<p><b>Умения</b></p>		
<p>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;          -выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры,;          -выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;          -проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;          -выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;          -выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;          -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;          -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация умений выполнять различные физические упражнения, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья.          Демонстрация умений выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации.          Демонстрация умений проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями.          Демонстрация умений выполнять приемы защиты и самообороны.          Демонстрация умений выполнять контрольные нормативы.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при -выполнении заданий; -выполнении тестирования;          -сдаче контрольных нормативов.</p>

**Приложение 1.19**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.04 «Безопасность жизнедеятельности»**

**2024 г.**



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>43</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>44</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>48</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>49</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.04 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.04 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.
--------	--------------------------------------------------------------------------------------

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>68</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	52
<b>Основное содержание</b>	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	48
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация</b> (в виде дифференцированного зачета)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона.</b>			<b>34/30</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
<b>Тема 1.2. Организация гражданской обороны.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10/10</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	1	<b>Практическая работа №1.</b> Ядерное, химическое и биологическое оружие		
	2	<b>Практическая работа №2.</b> Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения		
	3	<b>Практическая работа №3.</b> Средства коллективной защиты от оружия массового поражения		
	4	<b>Практическая работа №4.</b> Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
<b>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6/6</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	1	<b>Практическая работа №6.</b> Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах		
	2	<b>Практическая работа №7.</b> Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях		
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2/2</b>	

Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.	<b>В том числе практических занятий</b>			
	1	Практическая работа №9. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях, катастрофах на воздушном и водном транспорте		
Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.	<b>Содержание</b>		8/8	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	1	Практическая работа №10. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных и взрывоопасных объектах		
	2	Практическая работа №11. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамически опасных объектах		
	3	Практическая работа №12. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах		
4	Практическая работа №13. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах			
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.	<b>Содержание</b>		4/4	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	1	Практическая работа №14. Обеспечение безопасности при эпидемии		
2	Практическая работа №15. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, захвате заложников			
<b>Раздел 2. Основы военной службы.</b>			32/22	
Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.	<b>Содержание</b>		10	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	1	Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Система руководства и управления Вооружёнными Силами		
	2	Виды Вооружённых Сил и рода войск		
	3	Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом		
	4	Порядок прохождения военной службы		
Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России.	<b>Содержание</b>		4/4	
	1	Военная присяга. Боевое знамя воинской части		
	<b>В том числе практических занятий</b>			
1	Практическая работа №16. Военнослужащие и взаимоотношения между ними	2/2		
Тема 2.3. Медико-санитарная подготовка.	<b>Содержание</b>		16/16	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
1	Практическая работа №17. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран			

	2	<b>Практическая работа №18.</b> Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	3	<b>Практическая работа №19.</b> Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	2/0	
	4	<b>Практическая работа №20.</b> Первая (доврачебная) помощь при ожогах	2/0	
	5	<b>Практическая работа №21.</b> Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током и утоплении	2/0	
	6	<b>Практическая работа №22.</b> Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании		
	7	<b>Практическая работа №23.</b> Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2/0	
	8	<b>Практическая работа №24.</b> Первая (доврачебная) помощь при клинической смерти	2/0	
<b>Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

#### **Кабинет безопасности жизнедеятельности**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект ОЗК;

комплект таблиц и плакатов;

телевизор;

палатки;

носилки;

ММГ АК 74М с ремнем;

проектор;

экран настенный;

ноутбук;

шины;

сигнальные флажки;

комплект противогазов;

комплект компасов;

набор мед. средств для проведения занятий по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим (переносной);

носилки; медицинская аптечка; робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **Основные электронные издания**

Абрамова С. В. и др. Безопасность жизнедеятельности : Учебник и практикум для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/511659>

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
----------------------------	------------------------	----------------------

<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Приложение 1.20**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.05. «Основы финансовой грамотности»**

2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>53</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>54</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>58</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>58</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.05. «Основы финансовой грамотности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.05 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
<b>Основное содержание</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Деньги и операции с ними</b>		16/6	
<b>Тема 1.1. Деньги и платежи</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики.</p> <p>Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс</p> <p>Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты.</p> <p>Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов</p>	6/2	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>В том числе практических работ</b>		2/2	
<p>Практическая работа №1 Влияние инфляции на финансовые возможности человека.</p> <p>Издержки проведения платежей разного вида</p>		2/2	
	<b>Содержание</b>	6/2	ПК 4.2.,

<b>Тема 1.2. Покупки и цены</b>	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	4/0	ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	<b>В том числе практических работ</b>	2/2	
	Практическая работа №2 Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения	2/2	
<b>Тема 1.3. Безопасное использование денег</b>	<b>Содержание</b>	4/2	
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	2/0	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ (с учетом профильной направленности)</b>	2/2	
	Практическая работа №3. Выбор надежного интернет-магазина Алгоритм безопасного использования платежных инструментов Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности	2/2	
<b>Раздел 2. Планирование и управление личными финансами</b>		16/8	ПК 4.2.,
	<b>Содержание</b>	6/4	ПК 4.3.,

<b>Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование</b>	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	2/0	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	<b>В том числе практических работ</b>	4/4	
	Практическая работа №4 Возможности сокращения расходов и повышения доходов Планирование личного бюджета и оценка его выполнения Возможности для повышения дохода с учетом особенностей своей профессии/специальности Практическая работа №5 Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг Выбор банка и оценка доходности банковского вклада Анализ необходимости и требуемого объема сбережений с учетом особенностей своей профессии/специальности	4/4	
<b>Тема 2.2. Кредиты и займы</b>	<b>Содержание</b>	4/2	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2/0	
	<b>В том числе практических работ</b>	2/2	



	Практическая работа №6 Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования	2/2	
<b>Тема 2.3. Безопасное управление личными финансами</b>	<b>Содержание</b>	6/2	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	2/0	
	<b>В том числе практических работ</b>	4/4	
	Практическая работа № 7 Управление личным бюджетом Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов Практическая работа №8 Стратегия инвестирования Базовые принципы формирования инвестиционного портфеля Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг	4/4	
Самостоятельная работа		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

настенный экран;

проектор;

ноутбук, комплект учебных пособий.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные электронные издания**

1. А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. Основы финансовой грамотности: Учебник для СПО — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531714>

##### **Дополнительные источники**

2. Жданова А.О., Савицкая Е.В.. Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся. СПО. - М.: ВАКО, , 2020.

3. Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. СПО. - М.: ВАКО, , 2020

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> -документационное обеспечение деятельности бригады; -методы эффективной коммуникации; -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;	«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.  «Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Оценка результатов выполнения:  - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - лабораторных работ; - контрольных работ; - промежуточной аттестации.

<p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>-основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;</p> <p>-правила разработки бизнес-планов;</p> <p>-порядок выстраивания презентации ;</p> <p>-кредитные банковские продукты;</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.</p>	<p>«Удовлетворительно» - 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» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-планировать работу, оценивать качество выполнения работ;</p> <p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-определять этапы решения задачи;</p> <p>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-реализовывать составленный план;</p> <p>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>-определять задачи для поиска информации;</p> <p>-определять необходимые источники информации;</p> <p>-планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>-оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - 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» - содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных</p>	<p>Оценка результатов выполнения:</p> <p>- текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.)</p> <p>- практических занятий;</p> <p>- лабораторных работ;</p> <p>- контрольных работ;</p> <p>- промежуточной аттестации.</p>

<p>-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>-определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности;</p> <p>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - и содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.06. «Основы бережливого производства»**

2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>67</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>68</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>73</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>74</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.06 «Основы бережливого производства»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.06 «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	14
<b>Основное содержание</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	
1	2	3	5	
<b>Основы бережливого производства</b>		<b>20/14</b>		
<b>Раздел 1. Бережливое производство – современная концепция управления</b>		<b>6/2</b>		
<b>Тема 1.1. История культуры бережливого производства.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.	
	1. История культуры бережливого производства: концепция поточного (конвейерного) производства Г. Форда, научная организация труда, производственная система Toyota. Производственные системы предприятий. Особенности бережливого производства. Причины возникновения необходимости перехода к бережливому производству. Тайити Оно - основатель бережливого производства.	2		
<b>Тема 1.2. Поток создания ценности. Виды потерь.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>		
	1. Поток создания ценности: операции в процессе, информационный поток создания ценности, материальный поток создания ценности. 2. Виды работ в процессе: значимая, незначимая, потери. Виды потерь: перепроизводство; лишние движения; ненужная транспортировка; излишние запасы; избыточная обработка; ожидание; переделка и брак; лишние перемещения; незадействованный потенциал работников.	6		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	<b>Практическая работа №1. Определение видов потерь в потоке создания ценности</b>			
<b>Раздел 2. Инструменты бережливых технологий</b>		<b>14/12</b>		
<b>Тема 2.1. Картирование потока создания ценности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>		ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4,
	1. Карта потока создания ценности. Состояния процесса: текущее, целевое, идеальное. Правила построения карт. Условные обозначения. Виды карт: линейная, кроссфункциональная. 2. Понятие проблемы в бережливом производстве. Подход к решению проблемы. Метод «одна за одной»: пошаговое решение проблем. Применение правила «5 Почему?» для выявления причины проблемы. Планирование оптимизационных мероприятий.	4		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4		
	<b>Практическая работа №2. Построение карты текущего состояния процесса</b>			

	<b>Практическая работа №3. Построение карты целевого состояния процесса</b>		ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>Тема 2.2. Диаграмма «спагетти». Система 5С. Метод «Канбан».</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/4</b>	
	1. Диаграмма «спагетти». Условия применения и методика построения диаграммы. Система 5С. Преимущества использования, этапы внедрения. Визуализация: правила и способы нанесения знаков визуализации. Метод «Канбан». Особенности, преимущества, возможности использования.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	<b>Практическая работа №4. Построение диаграммы «спагетти».</b>		
	<b>Практическая работа №5. Использование системы «Канбан»</b>		
<b>Тема 2.3. Стандартизированная работа</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	1. Стандартизированная работа. Стандарты качества. Виды стандартов. Составляющие стандартизированной работы. Хронометраж как метод изучения затрат рабочего времени на действия процесса. Разработка стандартов на выполнение работ в оптимизируемом процессе. 2. Хронометраж как метод изучения затрат рабочего времени на действия процесса. Разработка стандартов на выполнение работ в оптимизируемом процессе.	4	
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	<b>Практическая работа №6. Организация рабочего места студента по системе 5С</b>		
	<b>Практическая работа №7. Проведение хронометража</b>		
<b>Тема 2.6. Применение принципов бережливого производства в непроизводственной сфере</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	
	1. Актуальность концепций бережливого производства для отраслей непроизводственной сферы. Преимущества организаций, использующих принципы и инструменты бережливого производства для оптимизации внутренних процессов. 2. Кайдзен – современный подход к улучшению работы организации. Культура постоянного совершенствования. Система подачи предложений по улучшению (СППУ). Вовлеченность и стимулирование персонала. Мотивация профессиональной деятельности.	4	

<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия курса «Основы бережливого производства»;</li> <li>2. Сравнительная характеристика бережливого и традиционного производства.</li> <li>3. Принципы производственной системы Toyota.</li> <li>4. Определение заказчиков процесса.</li> <li>5. Значимость действий в процессах, осуществляемых в организациях, с точки зрения ценности для потребителя.</li> <li>6. Виды потерь, возникающих в процессах, и их причины.</li> <li>7. Неиспользованный человеческий потенциал и его влияние на ценность процесса.</li> <li>8. Картирование процессов.</li> <li>9. 7 шагов решения проблем.</li> <li>10. Метод «5 Почему?»</li> <li>11. Разработка плана мероприятий по достижению целевых показателей процесса.</li> <li>12. Основные принципы системы Канбан.</li> <li>13. Применение системы Канбан для оптимизации процессов.</li> <li>14. Разработка бланка хронометражного листа.</li> <li>15. Хронометраж операций и определение времени протекания процесса.</li> <li>16. Разработка стандартов рабочих мест.</li> <li>17. Разработка схем расположения оборудования, инструментов и оснастки.</li> <li>18. Разработка стандартов технологических процессов.</li> <li>19. Разработка чек-листов с целью оптимизации рабочих процессов.</li> <li>20. Значение системы 5С в оптимизации процессов.</li> <li>21. Ошибки использования системы 5С.</li> <li>22. Применение диаграммы «спагетти» для выявления проблем процесса.</li> </ol>	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>	2	
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

#### **Центр обучения бережливым технологиям**

Автоматизированное рабочее место преподавателя, столы и стулья ученические, доска магнитно-маркерная, проектор портативный, экран проекционный рулонный, МФУ, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные электронные издания**

1. Староверова К. О. Основы бережливого производства: Учебное пособие для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531211>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды конструкторской и технологической документации, требования к её оформлению,</li> <li>- мероприятия по улучшению качества деталей после наладки, подналадки и технического обслуживания металлорежущего и аддитивного оборудования;</li> <li>- требования нормативной документации к качеству сборочных единиц и способы проверки качества сборки;</li> <li>- методы организации, складирования и хранения комплектующих деталей, вспомогательных материалов;</li> <li>- нормы охраны труда и бережливого производства, в том числе с использованием SCADA систем;</li> <li>- основы планирования и нормирования работ машиностроительных цехов;</li> <li>- правила и нормы, обеспечивающие защиту жизни и сохранение здоровья человека;</li> <li>- управление безопасностью жизнедеятельности на предприятии, эффективные мероприятия по охране окружающей среды, применяемые в машиностроении;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> </ul>	<p>«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - 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» - 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» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные работы, вопросы и др.)</li> <li>- практических занятий;</li> <li>- лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- промежуточной аттестации.</li> </ul>

<p>- основные направления изменения климатических условий региона.</p>		
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить технологический контроль конструкторской документации с выработкой рекомендаций по повышению технологичности детали;</li> <li>- рассчитывать режимы резания по нормативам;</li> <li>- рассчитывать штучное время;</li> <li>- оформлять технологическую документацию,</li> <li>- соблюдать требования техники безопасности на механосборочном производстве;</li> <li>- обеспечивать безопасность работ по наладке, подналадке и техническому обслуживанию металлорежущего и аддитивного оборудования;</li> <li>- организации производственного процесса, позволяющего увеличить производительность труда,</li> <li>- определять потребность в персонале для организации производственных процессов;</li> <li>- организовывать рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и бережливого производства в соответствии с производственными задачами;</li> <li>- разрабатывать предложения на основании анализа организации передовых производств по оптимизации деятельности структурного подразделения;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<p>«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - 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» - 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» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка результатов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.)</li> <li>- практических занятий;</li> <li>- лабораторных работ;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- промежуточной аттестации.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по соблюдению принципов бережливого производства;</li><li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li><li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.</li></ul>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

**Приложение 1.22**

к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«СГ.07 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>78</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>80</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>84</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>85</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы философии»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.07 Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
<b>В т.ч. практической подготовки</b>	<b>2</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>44</b>
практические занятия	<b>2</b>
Самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержаниеи формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии</b>		<b>30/0</b>	
<b>Тема 1.1 Философия как мировоззренческая система</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Предмет, задачи и основные проблемы философии. Важнейшие философские учения: онтология, гносеология, социальная философия, философская антропология. Основные направления философии: материализм и идеализм. Методы философии. Функции философии.</p>	<b>2/0</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>Тема 1.2 Философия Древнего Востока.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Предфилософский период. Философия Древнего мира. Философия Древней Индии, Древнего Китая, Древнего Египта и Вавилона.</p>	<b>4/0</b>	
<b>Тема 1.3 Античная философия.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие античной философии и основные этапы ее развития. Возникновение первых философских школ. Милетская и Элейская школы.</p> <p>Афинская школа философии. Философские взгляды Сократа. Философское учение Платона. Философское учение Аристотеля. Школы стоиков, киников, скептиков.</p> <p>Древнеримская философия. Сенека. Неоплатонизм. Влияние античной философии на раннее христианство</p>	<b>6/0</b>	
<b>Тема 1.4 Средневековая философия</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Особенности эпохи и Средневековой философии. Основные этапы развития: патристика и схоластика. Философское учение Аврелия Августина. Философское учение Фомы Аквинского.</p>	<b>4/0</b>	
<b>Тема 1.5 Философия Нового времени</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Характеристика эпохи Нового времени. Основные философские идеи. Рост значимости естествознания и гносеологии. Развитие рационализма. Философские взгляды Р. Декарта. Философская система Г.В. Лейбница - учение о монадах..</p>	<b>2/0</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	

Тема 1.6 Немецкая традиция философии	Основные идеи и представители: И. Кант, И. Фихте, Ф. Шеллинг, Г. Гегель, Л. Фейербах. Философское учение И. Канта: вопросы гносеологии, проблема свободы, нравственная философия. Учение Г. Гегеля о познании бытия. Законы диалектики. Философия истории Г. Гегеля. Диалектический и исторический материализм К.Маркса и Ф.Энгельса. Немецкая неклассическая философия. Учение Шопенгауера о мировой воле. Учение Ницше о сверхчеловеке.		
Тема 1.7 Русская философия XIX - начала XX вв.	<b>Содержание</b> Основные идеи русской философии. Философские взгляды Л.Н. Толстого и Ф.М. Достоевского. Исторические концепции Н.Я. Данилевского и К.Н. Леонтьева. Философская система В.С. Соловьева. Учение о государстве и культуре Н.А. Бердяева.	4/0	
Тема 1.8 Философия новейшего времени	<b>Содержание</b> Феноменология и экзистенциализм. Историческая реальность. Основные формы бытия: бытие вещей, бытие человека, социальное бытие, духовное бытие.	4/0	
<b>Раздел 2. Человек, сознание, познание</b>		8/0	
Тема 2.1 Человек как главная философская проблема	<b>Содержание</b>	4/0	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	1 Философские представления о человеке в античности, Средние века, Новое и Новейшее время. Теории происхождения человека. Проблема «недостающего звена» и способы ее решения. 2 Философская антропология. Философские выводы из этнологических и культурологических исследований Л.Леви-Брюля, Б.Малиновского, В.Тэрнера, К.Леви-Стросса		
Тема 2.2 Проблема сознания в философии	<b>Содержание</b> Понятие и характеристика сознания. Философские уровни решения проблемы сознания. Изучение сознания в философии: средневековые представления о концепции Нового времени. деалистическое и материалистическое понимание сознания. Материалистическая теория сознания К. Маркса. Сознание и бессознательное: К. Маркс и З. Фрейд	4/0	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
<b>Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, культура)</b>		2/0	

<b>Тема 3.1 Философия и научная картина мира</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	Обыденная картина мира. Особенности современного обыденного сознания. Западное и восточное обыденное сознание. Научная и философская картина мира: концепции И. Ньютона, А. Эйнштейна, объективистские и субъективистские теории. Синергетика. Отличия между обыденной, научной и философской картинами мира. Природа как объект философских исследований.		
<b>Раздел 4 Философия в современном мире</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 4.1 Человек в информационно-техногенном мире</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	1 Традиционная и техногенная цивилизация. Возникновение информационного общества. Понятие и основные признаки информационной цивилизации. Особенности и социальная сущность информационного общества. Социальные последствия информатизации общества		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическая работа №1.</b> Проблематика промышленных революций. Третья и четвертая промышленные революции. Модернизация и традиционные общества в XXI столетии. Перспективы постиндустриального общества. Глобальные проблемы современности	2/2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

настенный экран;

проектор;

ноутбук, комплект учебных пособий.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Иоселиани А. Д. Основы философии: Учебник и практикум для СПО. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-441810#page/1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заполнять отчетную документацию;</li> <li>- работать с нормативной</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p>	<p>Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Проекты Практические работы</p>



<p>документацией отрасли;</p> <p>- определять задачи для поиска информации;</p> <p>- определять необходимые источники информации;</p>	<p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Выполнение экзаменационного теста</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Диктанты</p> <p>Разноуровневые задания</p> <p>Сочинения/Изложения/Эссе</p> <p>Групповые проекты</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Аннотации</p> <p>Тезисы</p> <p>Конспекты</p> <p>Рефераты</p> <p>Сообщения</p> <p>Фронтальный контроль</p> <p>Индивидуальный контроль</p> <p>Анализ публичного выступления</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Приложение 1.23**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.08 ХИМИЯ**

**2024г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>89</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>90</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>96</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>97</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.08 Химия»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, связанных с заготовкой и переработкой продуктов и сырья.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

**уметь:**

- ✓ 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;

**знать:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ 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;
- ✓ свойства растворов и поверхностных явлений;
- ✓ 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 учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
<b>Основное содержание</b>	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторно-практические работы	22
<i>консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>34/12</b>	
<b>Тема 1.1. Молекулярно-кинетическая теория агрегатного состояния вещества</b>	<b>Основное содержание</b>	8	
	1. Введение. Предмет физической химии. Её значение. Краткий очерк истории развития физической химии. Разделы физической химии. Методы исследования.		1,2
	2. Газообразное состояние вещества, идеальный газ, уравнение Клапейрона-Менделеева. Универсальная газовая постоянная. Реальные газы, отличие их от идеальных газов.		1,2
	3. Жидкое состояние вещества, структура жидкости, энергия поверхностного слоя жидкости. Поверхностное натяжение, смачивание. Внутреннее трение, вязкость.		1,2
	4. Твердое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Виды кристаллических решеток.		2,3
<b>Тема 1.2. Основы химической термодинамики</b>	<b>Основное содержание</b>	2	
	1. Превращения энергии при химических реакциях. Термохимия. Термохимические расчеты. Термодинамические величины. Внутренняя энергия и энтальпия. Энтропия и энергия Гиббса. Стандартные термодинамические величины. Химико-термодинамические расчеты.		1,2
<b>Тема 1.3. Учение о растворах. Электрическая проводимость растворов.</b>	<b>Основное содержание</b>	8/2	
	1. Особенности растворов солей, кислот и оснований. Теория электролитической диссоциации. Процесс диссоциации. Степень диссоциации. Сила электролитов. Константа диссоциации. Сильные электролиты.		1,2
	2. Свойства кислот, оснований и солей с точки зрения теории электролитической диссоциации.		1,2
	3. Растворы - физико-химические системы. Концентрация растворов. Сущность процесса растворения. Электрическая проводимость растворов.		1,2
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	1. Реакции ионного обмена и условия их протекания.		3
<b>Тема 1.4. Химическая кинетика и катализ</b>	<b>Основное содержание</b>	6/4	
	1. Химическая кинетика реакций. Основные положения и понятия. Классификация химических реакций. Сложные реакции. Закономерности протекания химических реакций. Зависимость скорости реакций от катализаторов.		1
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	1. Исследование влияния различных факторов на скорость		2,3

		химических реакций.		
	2.	Влияние температуры на скорость биологических процессов.		2,3
<b>Тема 1.5. Электрохимия</b>	<b>Основное содержание</b>		8/6	
	1.	Электродный потенциал. Диффузионный потенциал. Значение потенциалов в пищевой продукции. Окислительно-восстановительные потенциалы. Окислительно-восстановительные реакции в пищевых продуктах. Реакции ионного обмена. Электролиты в водных растворах. Сильные и слабые электролиты.		1,2
	<b>В том числе практических занятий</b>		6	
	1.	Решение экспериментальных задач в области профессиональной деятельности.		1,2
	2.	Окислительно-восстановительные реакции в пищевых продуктах.		1,2
	3.	Химические процессы и основные законы электролиза.		1,2
<b>Контрольная работа по разделу 1. Физическая химия</b>			2	3
<b>Раздел 2. Коллоидная химия</b>			<b>22/14</b>	
<b>Тема 2.1. Общая характеристика коллоидов и их свойств.</b>	<b>Основное содержание</b>		6/6	
	1.	Дисперсное состояние вещества. Состояние вещества на границе раздела фаз.		2
	2.	Коллоиды и коллоидные растворы. Получение коллоидно-дисперсных систем, растворов, применяемых в пищевой промышленности.		1,2
	<b>В том числе практических занятий</b>		4	
	1.	Методы очистки золь и растворов в высокомолекулярных веществах.		2,3
<b>Тема 2.2. Теория коллоидных систем.</b>	<b>Основное содержание</b>		6/4	
	1.	Свойства растворов в системе пищевых продуктов. Свойства коллоидных систем в пищевых продуктах. Белки, как коллоиды.		2,3
	<b>В том числе практических занятий</b>		4	
	1.	Дисперсные системы пищевых продуктов.		2,3
	2.	Коллоидные системы пищевых продуктов.		2,3
<b>Тема 2.3. Поверхностные явления в природных и технологических процессах.</b>	<b>Основное содержание</b>		4/2	
	1.	Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Явления адсорбции.		2,3
	<b>В том числе практических занятий</b>		2	
	1.	Адсорбция пищевой продукции.		2,3
<b>Тема 2.4. Изменение состояния коллоидных систем.</b>	<b>Основное содержание</b>		4/2	
	1.	Коагуляция, пептизация гидрофобных золь. Коагуляция растворов пищевых продуктов.		2,3
	<b>В том числе практических занятий</b>		2	
	1.	Коллоидно-химические свойства пищевых продуктов.		2,3

<b>Контрольная работа по разделу №2 Коллоидная химия</b>	<b>2</b>	
<b>Консультация.</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>64</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Кабинет химии, биологии, экологии**

Многофункциональный комплекс преподавателя;  
натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и  
ученического эксперимента;  
печатные и экранно-звуковые средства обучения;  
реактивы;  
вспомогательное оборудование и инструкции.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

Тупикин Е. И. Химия: Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2. Органическая химия. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-v-2-ch-chast-2-organicheskaya-himiya-437573#page/1>

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Лебедев Ю. А. Химия: Учебник для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-436520#page/1>
2. Лакиза Н. В., Неудачина Л. К. Пищевая химия: Учеб. пос. для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/pishevaya-himiya-438221#page/1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b></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 коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li><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> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ основные понятия и законы химии;</li><li>✓ 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, термодинамические уравнения;</li><li>✓ характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li><li>✓ свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li></ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертное наблюдение и оценка лабораторной работы;</li><li>- отчеты лабораторных работ;</li><li>- практические работы;</li><li>- контрольная работа;</li><li>- самостоятельные работы;</li><li>- тестирование;</li><li>- устный (письменный) опрос.</li></ul> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- тестирования по темам дисциплины;</li><li>- устный опрос;</li><li>- доклада по реферату или сообщению;</li><li>- химические диктанты;</li></ul>

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li><li>✓ свойства растворов и поверхностных явлений;</li><li>✓ 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 соблюдать анализов;</li><li>✓ приемы безопасной работы в химической лаборатории</li></ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Приложение 1.24**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.09 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**2024г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>100</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>102</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>105</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>106</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.09 «Экологические основы природопользования»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.09 «Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла ПСССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, а также личностных результатов: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	4
Основное содержание	36
В т.ч.	
теоретическое обучение	32
практические занятия	4
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Особенности взаимодействия природы и общества.</b>		<b>24/0</b>	
<b>Тема 1.1. Природоохранный потенциал.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.
	1. <b>Экология как научная основа рационального природопользования и охрана живых организмов.</b> Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества.		
	2. <b>Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху.</b> Экологические последствия различных видов производственной деятельности.		
	3. <b>Основные источники и масштабы образования отходов производства.</b> Утилизация бытовых и промышленных отходов. Безотходное производство.		
	4. <b>Экологические кризисы в истории человечества.</b> Глобальные проблемы экологии		
<b>Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. <b>Классификация природных ресурсов.</b> Формы эксплуатации природных ресурсов.		
	2. <b>Основы рационального природопользования</b>		
<b>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. <b>Загрязнение окружающей среды.</b>		
	2. <b>Классификация загрязнителей.</b>		
	3. <b>Влияние загрязнения окружающей среды на здоровье человека.</b>		
	4. <b>Экологический мониторинг: основные понятия, организация, классификация.</b> Способы предотвращения и улавливания выбросов.		
	5. <b>Основные понятия промышленной экологии.</b> Характеристика природно-промышленного комплекса. Классификация и характеристика производственных процессов.		
	6. <b>Общая характеристика сырья и отходов.</b> Классификации и характеристики сырья.		
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>10/4</b>	
<b>Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. <b>Охрана природы в истории человечества и на современном этапе.</b> Особо охраняемые природной территории Российской Федерации.		
	2. <b>Международное сотрудничество в решении глобальных экологических проблем.</b>		



по предотвращению разрушающих воздействий на природу.				
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	<b>Содержание</b>		<b>6/4</b>	
	1.	<b>Основы экологического права.</b> Экологическое законодательство и Правовая и юридическая ответственность за экологическое правонарушения	4/4	
	<b>В том числе практических занятий</b>			
2.	<b>Понятие об экологической оценки производств и предприятий.</b>			
Дифференцированный зачет			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет химии, биологии, экологии**

Многофункциональный комплекс преподавателя;  
печатные и экранно-звуковые средства обучения.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Основные электронные издания:**

Хван Т. А. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya-433289#page/1>

**3.2.2. Дополнительные источники**

Экология: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. Ред. А.В.Тотая, А.В.Корсакова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.:Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/ekologiya-433349#page/1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>-защита презентации/доклада-презентации</li> <li>-выполнение самостоятельной работы</li> <li>-составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>-составление профиограммы</li> <li>-заполнение дневника самоконтроля</li> <li>-защита реферата</li> <li>-составление кроссворда</li> <li>-фронтальный опрос</li> <li>-контрольное тестирование</li> <li>-составление комплекса упражнений</li> <li>-оценивание практической работы</li> <li>-тестирование</li> <li>-тестирование (контрольная работа по теории)</li> </ul>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины, качества работ, эффективного использования</li> </ul>	<p>«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>-защита презентации/доклада-презентации</li> <li>-выполнение самостоятельной работы</li> </ul>

<p>технологического оборудования и материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи</li> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – 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» – 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» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>-составление профессиограммы</li> <li>-заполнение дневника самоконтроля</li> <li>-защита реферата</li> <li>-составление кроссворда</li> <li>-фронтальный опрос</li> <li>-контрольное тестирование</li> <li>-составление комплекса упражнений</li> <li>-оценивание практической работы</li> <li>-тестирование</li> <li>-тестирование (контрольная работа по теории)</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Приложение 1.25.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	110
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	112
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	115
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	116

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью общеобразовательного цикла ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 3.1., ПК.3.2., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производствах.



## 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 учебной дисциплины</b>	<b>54</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	28
<b>Основное содержание</b>	<b>54</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	24
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 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 обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>		
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах</b>	1. Инструктаж по ОТ, ППБ и ТБ. Введение. Основы микробиологии.	<b>12/6</b>	ПК 3.1., ПК.3.2., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	
	Практические работы			
	1. История развития микробиологии. Понятие о микроорганизмах.			
	2. Устройство микроскопа и правила работы с ним.			
	<b>Содержание</b>			
	1. Морфология и физиология микроорганизмов.			
	2. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.			
	Практические работы			2
	1. Распространение микроорганизмов в природе.			
<b>Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>		
	1. Микробиология основных пищевых продуктов			
	Практические работы		4/4	
	1. Микробиология основных пищевых продуктов			
	2. Пищевые инфекционные заболевания.			
	<b>Содержание</b>			
	1. Пищевые отравления бактериального происхождения			
	2. Пищевые отравления немикробного происхождения			
	Практические работы		4/4	
	1. Пищевые отравления			
2. Глистные заболевания				
<b>Раздел 2. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/14</b>		
	1. Основы о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Режим труда. Трудоемкость операций.			

	Практические работы	6/6	ПК 3.1., ПК.3.2., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
2.	Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП		
3.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде		
<b>Содержание</b>			
1.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов		
2.	Санитарные требования к складским помещениям.		
Практические работы		4/4	
1.	Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов		
2.	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов		
<b>Содержание</b>			
1.	Санитарные требования к реализации готовой продукции.	2/2	
2.	Санитарные требования к реализации готовой продукции обслуживанию потребителей	2/2	
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

##### Кабинет химии, биологии, экологии

Многофункциональный комплекс преподавателя;  
натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и учебного эксперимента;  
печатные и экранно-звуковые средства обучения;  
вспомогательное оборудование и инструкции.

##### Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Автоматизированное рабочее место преподавателя и обучающегося; комплект учебного наглядного материала по темам;  
комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные электронные источники:

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: Учеб. пос. для СПО. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-481831>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>знания:</b> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	– Знает основные понятия и термины микробиологии; – Знает классификацию микроорганизмов; – Знает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – Знает генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – Знает роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – Знает характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – Знает особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – Знает возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос,

<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>– правила личной гигиены работников пищевых производствах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– Знает схему микробиологического контроля;</li> <li>– Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>правила личной гигиены работников пищевых производствах.</li> </ul>	
<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>– Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– Умеет осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умеет использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– Умеет определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– Умеет проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– Умеет соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач,</li> </ul>

**Приложение 1.26.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	120
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	121
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	126
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	127

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств является обязательной частью общеобразовательного цикла ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 01.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- устанавливать и соблюдать режимы проведения процессов производства;
- определять объекты (точки) контроля;
- выполнять конструктивные и технические расчеты.

**знать:**

- методику выполнения технических расчетов процессов и аппаратов;
- требования к проведению процессов производства продукции;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству продукции.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	28
Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	24
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1</b> <b>Введение в теорию процессов и аппаратов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 01.
	Предмет изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств». Специфика, цель и задачи дисциплины. Взаимосвязь с другими учебными дисциплинами. Основные понятия и определения. Общее уравнение кинетики. Движущая сила. Способы интенсификации процессов. Свойства веществ. Параметры процессов.		
	<b>Практическое занятие</b>	2/2	
	Практическая работа №1. Определение и расчет свойств веществ по заданным параметрам процесса.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> СРС №1. Решение задач по определению свойств веществ (по вариантам).	2/2	
<b>Тема 2.</b> <b>Механические процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Классификация механических процессов. Измельчение. Теория измельчения. Классификация машин для измельчения. Степень измельчения.		
	Сортирование сыпучих продуктов. Теория сортировочных устройств. Ситовый анализ.		
	Виды обработки материалов давлением, их применение. Выбор способа обработки. Машины для обработки материалов давлением.		
	<b>Практическое занятие</b>	2/2	
	Практическая работа №2. Изучение конструктивных особенностей и основ расчета машин для измельчения		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 3.</b> <b>Гидромеханические процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/6</b>	
	Гидромеханика. Гидростатика. Гидродинамика. Гидравлика. Понятие о жидкостии её свойствах. Движущая сила гидромеханических процессов. Способы интенсификации гидромеханических процессов.		ОК 01.
	Основные закономерности поведения покоящейся жидкости. Понятие о гидростатическом давлении. Напор геометрический и статический. Основное уравнение гидростатики. Закон Паскаля. Давление внутри аппарата, способы его определения.		
	Гидромеханика. Скорость и расход. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкости. Гидродинамический напор.		
	Уравнение Бернулли. Потерянный напор. Перемещение жидкостей. Трубопроводы, их основные характеристики. Принципы расчета трубопровода.		
	Насосы, их характеристики. Принципы расчёта и подбора насоса.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПК 1.1.
	Практическая работа №3. Решение задач по гидростатике	2/2	ПК 1.2.
	Практическая работа №4. Решение задач по гидродинамике	2/2	ОК 01.
	Практическая работа №5. Изучение характеристик насосов, применяемых в пищевой промышленности	2/2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 4</b> <b>Тепловые процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/14</b>	
	Способы передачи тепла. Теплообмен. Теплоносители. Движущая сила теплообмена. Способы организации передачи тепла. Теплоотдача и теплопередача. Коэффициенты теплоотдачи, способы их определения.		ОК 01.
	Перенос тепла через стенку. Основное уравнение теплопередачи. Коэффициент теплопередачи. Уравнение аддитивности термических сопротивлений.		
	Выпарные аппараты, их виды. Организация процессов выпаривания.		
	<b>Практическое занятие</b>		ПК 1.1.
	Практическая работа №6. Расчет движущей силы теплообмена.	2/2	ПК 1.2.
	Практическая работа №7. Расчет тепловых потоков.	2/2	ОК 01.
Практическая работа №8. Определение требуемой поверхности теплообмена.	2/2		
Практическая работа №9. Изучение конструкций теплообменных аппаратов.	2/2		

Практическая работа №10. Изучение особенностей конструкций и режимов работы массообменных аппаратов.	2/2	ПК 1.1. ПК 1.2.
Практическая работа №11. Расчет процесса конвективной сушки пищевых материалов	2/2	ОК 01.
Практическая работа №12. Кинетика массообменных процессов (презентация сообщений)	2/2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего</b>	<b>52</b>	

### **3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины**

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

##### **Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств**

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы..

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.1. Основная электронные издания**

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516046> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования .. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/495404>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [ <https://urait.ru/bcode/491840> (

3. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pishevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#page/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знания</b> – методику выполнения технических расчетов процессов и аппаратов; – требования к проведению процессов производства продукции; – назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; – методику расчетов нагрузки на оборудование; – правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы техно-логического оборудования по производству продукции.	– Знает методику выполнения технических расчетов процессов и аппаратов; – Знает требования к проведению процессов производства продукции; – Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; – Знает методику расчетов нагрузки на оборудование; – Знает правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы техно-логического оборудования по производству продукции.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос, - экзамен.
<b>Умения</b> – устанавливать и соблюдать режимы проведения процессов производства; – определять объекты (точки) контроля; – выполнять конструктивные и технические расчеты.	– Умеет устанавливать и соблюдать режимы проведения процессов производства; – Умеет определять объекты (точки) контроля; – Умеет выполнять конструктивные и технические расчеты.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - проектная работа, - оценка решений ситуационных задач, - экзамен.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Автоматизация технологических процессов**



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	130
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	131
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	135
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	136

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Автоматизация технологических процессов

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью общеобразовательного цикла ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 2.1., ПК 2.2., ОК 01, ОК 02.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### уметь:

- устанавливать, соблюдать и регулировать параметры производственных процессов;
- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;

#### знать:

- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, областей применения

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>52</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
<b>Основное содержание</b>	<b>50</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	30
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.03 «Автоматизация технологических процессов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1. Основы теории автоматического регулирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/18</b>	
	Понятие механизации и автоматизации производства, их задачи. Классификация технических средств измерения в автоматизации. Типовые средства измерений, область их применения.		ПК 2.1., ПК 2.2., ОК 01, ОК 02.
	Средства измерения давления и температуры. Средства измерения массы, объема и расхода уровня. Средства измерения свойств и химического состава вещества.		
	Общие свойства и типовые системы регулирования технологических процессов, область их применения Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Объекты автоматического регулирования. Законы регулирования и автоматические регуляторы.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	16/16	
	<b>Практическое занятие №1</b> Практическая работа №1. Изучение устройств средств измерения давления	4/4	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Практическая работа №2. Изучение устройств средств измерения температуры	4/4	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Практическая работа №3. Изучение устройств средств измерения расхода жидкости и газа	4/4	
<b>Практическое занятие №4.</b> Практическая работа №4. Изучение принципа автоматического регулирования уровня жидкости в резервуаре <b>Самостоятельная работа</b> СРС №1. Составление характеристики измерителей-регуляторов	4/4  2/2		
<b>Тема 2. Системы автоматического регулирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>	
	Системы автоматического регулирования (САР). Измерительные преобразователи и устройства. Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, область их применения. Регулирующие органы и исполнительные механизмы	2/2	ПК 2.1., ПК 2.2., ОК 01, ОК 02
	Задачи, критерии управления, функциональные структуры АСУТП. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Виды обеспечения АСУТП. Функциональные схемы автоматизации.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	8/8	

<b>Практическое занятие №5</b> Практическая работа №5. Анализ работы первичных преобразователей измерения температуры и давления.	4/4	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<b>Практическое занятие №6</b> Практическая работа №6. Определение работоспособности средств контроля	4/4	
<b>Тема 3.</b> <b>Автоматизация технологических процессов отрасли</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	ПК 2.1., ПК 2.2., ОК 01, ОК 02
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Типовые объекты автоматизации производственных процессов.		
	Автоматизация механических процессов в мясопереработке.		
	Автоматизация тепловых и холодильных процессов в мясопереработке .		
	Автоматизация массообменных процессов в мясопереработке.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6/6	
	Практическая работа №7. Анализ схем управления механических захватных органов	4/4	
Практическая работа №9. Составление характеристики объектов автоматизации пищевого производства.	2/2		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

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

##### **Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья**

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

##### **Лаборатория автоматизации технологических процессов**

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы..

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1. Основная электронные издания

3.2.1.1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516046> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования .. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/495404>

5. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [ <https://urait.ru/bcode/491840> (

6. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pishevyyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#page/>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</li> <li>- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</li> <li>- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</li> <li>- знает принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</li> <li>- знает типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- устный опрос,</li> <li>- экзамен.</li> </ul>
<p><b>умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать, соблюдать и регулировать параметры производственных процессов;</li> <li>- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет устанавливать, соблюдать и регулировать параметры производственных процессов;</li> <li>- умеет использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- устный опрос,</li> <li>- экзамен.</li> </ul>



**Приложение 1.28.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной**  
**деятельности**

2024

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	139
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	140
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	143
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	143

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 02.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>56</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	30
<b>Основное содержание</b>	<b>54</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	34
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

**2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1. Информационные системы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	
	Основные понятия автоматизированной обработки информации: данные, знания, информационный процесс, информационная среда, информационная система. Основные функции информационных систем.		ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 02.
	Виды информационных систем: информационносправочные, информационно-поисковые, системы, обеспечивающие автоматизацию документооборота, автоматизированные системы управления, информационные системы и др.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4/4	
	Практическое занятие №1. Понятие информации. <b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений «Информационная деятельность человека», Понятие «система», особенности системы. Информационная система и автоматизированная информационная система (АИС). Классификация АИС. Категории пользователей АИС.	2	
<b>Тема 1.2. Программное обеспечение и ППП в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	Программные средства ИТ. Программные средства в области автоматизации профессиональной деятельности: классификация, возможности. База данных - важнейшая составная часть информационной системы. Понятие базы данных, ее структура.		
<b>Тема 2.1. Системы управления базами данных</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	
	Понятие массивов данных. Основные понятия: база данных и системы управления БД. Применение СУБД в юридической системе. Свойства базы данных: многоуровневое использование, простота обновления, быстрый поиск и получение необходимой информации по запросу, защита от несанкционированного доступа и др. Централизованные и распределенные базы данных. Обработка больших объемов информации: базы данных MS Excel, СУБД MS Access. Основные объекты (таблицы, формы, отчеты, запросы). Использование информации, представленной в специализированных БД.		ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие №2. Работа с диском, проводник, технология связывания и внедрения объектов (OLE).</p> <p>Практическое занятие №3. Реляционные базы данных</p> <p>Практическое занятие №4. Создание форм в базах данных</p>	12/12	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 02.
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Телекоммуникационные сети различного типа</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы.</p> <p>Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы.</p> <p>Основные протоколы обмена информацией в сети. Вход в сеть. Посылка и прием сообщений. Сеть Интернет. Информационные ресурсы. Поиск информации.</p> <p>Контрольная работа</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие №5. Методы фильтрации в базах данных</p> <p>Практическое занятие №6. Подготовка сообщения на тему «Применение пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности».</p> <p>Практическое занятие №7. Разработка структуры БД по заданной теме.</p> <p>Практическое занятие №8. Подготовка доклада «Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы».</p> <p>Практическое занятие №9. Поиск информации в информационных ресурсах</p>	<p><b>26/14</b></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>18/14</p> <p>4/4</p> <p>4/4</p> <p>4/4</p> <p>4</p> <p>2/2</p>	<p>ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 02.</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<b>2</b>	
<p><b>Всего</b></p>		<b>56</b>	

### 3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

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

##### **Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя); комплект компьютерных столов; комплект компьютерных стульев; комплект компьютеров; комплект программного обеспечения; комплект стендов; комплект плакатов; проектор; ноутбук; интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1. Основная электронные издания

Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : Учебник и практикум для среднего профессионального образования. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/530660>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>• общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li><li>• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>• базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li><li>• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• знает основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>• знает общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li><li>• знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>• знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>• знает базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li><li>• знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li><li>- тестирование,</li><li>- устный опрос,</li><li>- экзамен.</li></ul>

<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>• применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>• умеет использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>• умеет применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач,</li> <li>- экзамен.</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Приложение 1.29.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Метрология и стандартизация**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	147
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	149
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	161
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	162

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация является обязательной частью общеобразовательного цикла ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

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

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

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **уметь:**

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 внесистемные единицы измерений в соответствие с действующими

стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

**знать:**

основные понятия метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия; цели и 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 учебной дисциплины</b>	<b>64</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
<b>Основное содержание</b>	<b>62</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	30
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Метрология стандартизация и сертификация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	5	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Предмет, цели и задачи дисциплины.		
	Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите основные понятия: стандартизация, техническое регулирование, метрология. Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Составьте блок-схему учебной дисциплины. Выявите общность и различия отдельных разделов дисциплины. Установите профессиональную значимость дисциплины, ее межпредметные связи.	1	
<b>Раздел 1. Основы стандартизации</b>		<b>13</b>	

<p>Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Общность и различия технического регулирования и стандартизации.</p> <p>Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация.</p> <p>Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.</p>
	<p>Подуровни национальной стандартизации. Функции национального органа по стандартизации. Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности.</p>	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Дайте определение понятия «системы стандартизации» и рассмотрите их назначение и классификацию.</p> <p>Изучите Систему стандартизации в Российской Федерации, её объекты, назначение и структуру.</p> <p>Укажите перечень стандартов, входящих в Систему стандартизации Российской Федерации и их объекты.</p> <p>Изучите межгосударственные системы стандартизации, её цели, задачи, основные принципы и организацию работы.</p> <p>Укажите основные виды межгосударственных стандартов и возможность их применения в качестве межгосударственных.</p> <p>Изучите межотраслевые системы стандартов, их назначение и виды.</p>	1	
Тема 1.6. Техническое регулирование	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	<p>Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.</p>		
	<p>Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Изучение правовой основы технического регулирования и ситуационных задач.</p>	4 / 4	



<b>Раздел 2. Основы метрологии</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1. Структурные элементы метрологии	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></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. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.</p>	2	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></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>Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.</p>	2	

	Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России (Росстандарт), Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.	2	
	<b>Практические занятия</b> Перевод национальных внесистемных единиц измерения в единицы СИ.	4/4	
	<b>Практические занятия</b> Проведение проверки средств измерения.	4/4	
Тема 2.3. Средства и методы измерений	<b>Содержание учебного материала</b> Средства измерений: определение, классификация, назначение. 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. Правила проведения поверки средств измерения. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений: определение, краткая характеристика. Точность методов и результатов измерений. Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.	2	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.</p>	4 /4
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Установите порядок проведения поверки и калибровки, способы подтверждения соответствия средств измерения.</p> <p>Разработайте схему классификации средств измерения по техническим устройствам.</p> <p>Охарактеризуйте нормируемые метрологические характеристики средств измерения.</p> <p>Укажите понятие и классификацию методов измерения.</p>	4
Тема 2.4. Основы теории измерений	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений.</p>	2
	<p>Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "трех сигм". Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений.</p>	2

<p>Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)</p>	<p><u><i>Содержание учебного материала</i></u></p> <p>ГСИ: понятие, назначение, состав.          Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы.          ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 123 ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения.          Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика.          Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение.</p>	2	
	<p>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 партиям и средствам их измерения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.          Ответственность за нарушение действующего законодательства.</p>		
<b>Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>		<b>16</b>	

<p>Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях.</p> <p>Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии.</p> <p>Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители. Функции, права и обязанности. Заявители в Системах сертификации, их права и обязанности.</p> <p>Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации и декларирования, предъявляемые к ним требования.</p> <p>Методы сертификации: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке, их назначение и статус. Способы подтверждения соответствия в Таможенном союзе</p> <p>Правовые основы оценки и подтверждения соответствия. Федеральные законы</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.</p>
	<p>России и организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия.</p> <p>Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация. Условия, необходимые для придания декларациям о соответствии равного с сертификатами статуса. Перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию.</p>		

<p>Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p> <p>Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации, основные этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок регистрации деклараций. Правила заполнения бланков сертификатов.</p> <p>Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Перечень групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.</p> <p>Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации. Порядок приостановления, продления срока действия, аннулирования сертификатов.</p>	2
	<p><b><i>Практические занятия</i></b></p> <p>Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.</p>	4

<p>Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания</p>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p> <p>Система сертификации услуг и работ: правила. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции.</p> <p>Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).</p> <p>Добровольная сертификация в общественном питании, ее особенности. Сертификация систем качества в предприятиях общественного питания: особенности, документация и её использование. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган по сертификации услуг торговли и общественного питания, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции.</p> <p>Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.</p> <p>Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификата.</p>	2
	<p><b><i>Практические занятия</i></b></p> <p>Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной сертификации. Решение ситуационных задач.</p>	4
	<p><b><i>Практические занятия</i></b></p> <p>Ознакомление с документацией систем качества в профессиональной деятельности. Решение ситуационных задач.</p>	2/2

	<b>Bcero:</b>	<b>64</b>	
--	---------------	-----------	--



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

##### Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

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

###### Основные электронные издания

1. Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.1. Метрология.- 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-1-metrologiya-442472#page/1>
2. Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.2. Стандартизация. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-2-standartizaciya-442473#page/1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия метрологии;</li> <li>– задачи стандартизации, ее экономическая эффективность;</li> <li>– формы подтверждения соответствия;</li> <li>– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>– терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> <li>правила личной гигиены работников пищевых производствах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает основные понятия метрологии;</li> <li>– Знает задачи стандартизации, ее экономическая эффективность;</li> <li>– Знает формы подтверждения соответствия;</li> <li>– Знает основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>– Знает терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- устный опрос,</li> </ul>
<p><b>умения:</b></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 не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</li> <li>– умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>– умеет использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</li> <li>– умеет приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач,</li> </ul>

**Приложение 1.30.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**      стр. 165
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**      стр. 167
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**      стр. 172
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**      стр. 173

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--------	--------------------------------------------------------------------------------------

В результате освоения учебной дисциплины обучающихся необходимо

**уметь:**

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

**знать:**

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;
- нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- роль государственного регулирования в обеспечения занятости населения.

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>64</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	30
<b>Основное содержание</b>	<b>64</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Право и экономика</b>		<b>42/26</b>	ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 1.1 Конституция РФ. Права и свободы человека и гражданина в РФ.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6/4</b>	
1	<b>Понятие конституции, ее место в системе законодательства.</b> Конституция РФ. Правовой статус личности. Гражданство. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ. Политические права и свободы. Социальные, экономические и культурные права. Механизмы защиты прав и свобод граждан.	2	
<b>Практическая работа</b>		4/4	
1	Проведение сравнительного анализа Конституции РФ и Всеобщей декларации прав человека 1948 года, составление таблицы «Классификация прав и свобод человека и гражданина».		
<b>Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание:</b>	<b>10/8</b>	
1	<b>Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного статуса.</b> Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, виды, функции.	2	
<b>Практическая работа</b>		8/8	
1	Составление алгоритма регистрации в качестве юридического лица и индивидуального предпринимателя.		
2	Проведение сравнительного анализа организационно-правовых форм юридических лиц.		
<b>Тема 1.3 Правовое регулирование договорных отношений</b>	<b>Содержание:</b>	<b>14/12</b>	
1	<b>Понятие, содержание и форма гражданско-правового договора.</b> Виды договоров. Заключение, изменение и расторжение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров: купли-продажи, поставки, аренды, подряда.	2	
<b>Практическая работа</b>		12/12	
1	Составление договора купли-продажи.		
2	Порядок составления претензии.		
3	Решение задач по теме «Гражданско-правовой договор».		
<b>Тема 1.4 Судебный порядок разрешения экономических и трудовых споров.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>12/2</b>	
1	<b>Понятие, способы и порядок защиты гражданских прав. Понятие и виды экономических споров.</b> Подведомственность и подсудность споров.		
2	Понятие, виды, причины, условия и поводы возникновения трудовых споров. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров в КТС и в судебных органах.		
3	Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения трудовых споров».		
4	Составление искового заявления в Арбитражный суд.		



5	Составление искового заявления о восстановлении на работе		
<b>Практическая работа:</b>		2/2	

	1	Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения экономических споров».		
<b>Раздел 2 Труд и социальная защита.</b>			<b>14/4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>2/2</b>	
	1	<b>Понятие и формы занятости.</b> Условия и порядок признания граждан безработными. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Порядок, приостановление и прекращение выплаты пособия. Профессиональное обучение. Стипендия.		
<b>Тема 2.2 Трудовой договор и материальная ответственность трудового договора.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>8/0</b>	
	1	<b>Понятие, содержание и виды трудового договора.</b> Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений. Испытательный срок. Трудовая книжка. Изменение условий трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.		
	2	Понятие, условия, особенности и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работника перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником.		
	3	Составление заявлений на очередной и учебный отпуска.		
	4	Составление резюме.		
<b>Тема 2.3 Трудовая дисциплина</b>	<b>Содержание:</b>		<b>2/2</b>	
	1	<b>Понятие и способы обеспечения дисциплины труда.</b> Дисциплинарная ответственность. Вид, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.		

<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание:</b>		<b>2/0</b>	
<b>Административная ответственность</b>	1	<b>Понятие административного права.</b> Понятие и признаки административной ответственности. Административное правонарушение. Административные наказания.		
<b>Консультации</b>			2	
<b>Экзамен</b>			6	
<b>Всего:</b>			<b>64</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

##### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

настенный экран;

проектор;

ноутбук, комплект учебных пособий.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные электронные источники:**

Волков А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: Учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/pravovovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-429416#page/1>

#### 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 студентами индивидуальных заданий, исследований, письменных самостоятельных работ.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;</li> <li>- нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- знает классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;</li> <li>- знает нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;</li> <li>- знает организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- знает основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;</li> <li>- знает нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- знает понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- знает порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- знает права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- знает права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- знает правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- знает роль государственного регулирования в обеспечения занятости населения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- устный опрос</li> </ul>

занятости населения.		
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умеет анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> <li>- Умеет защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач</li> </ul>

**Приложение 1.31.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 177</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>179</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>183</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>184</b>



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общеобразовательного цикла ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения учебной дисциплины обучающемуся необходимо:

**уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

**знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы 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 учебной дисциплины</b>	<b>64</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	38
<b>Основное содержание</b>	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	24
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общие экономические понятия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	
	1. <b>Предмет и методология экономической теории.</b> Понятие, основы экономического анализа. Методология экономической теории.	2/2	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4.,
	2. <b>Базовые экономические понятия.</b> Потребности высшие и низшие. Закон возвышения потребностей. Блага. Факторы производства. Ресурсы, их ограниченность. Кривая производственных возможностей.		
	3. <b>Экономический кругооборот.</b> Производство- распределение- обмен- потребление. Основные экономические агенты. Роль субъектов рыночной экономики. Модель спроса и предложения кругооборота.	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.
Тема 2. Предприятие в системе рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3.,
	1. <b>Понятие, организационно-правовые формы организации (предприятия).</b> Понятие предприятия, формы собственности.		ПК 4.4.,
	<b>Практическая работа</b>	4/4	ПК 4.4.,
	1. «Определение организационно-правовых форм организаций»		ОК 01, ОК 02,
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 03, ОК 04,
	1. <b>Производственная структура организации.</b> Типы производства. Структура производственного и технического процессов и циклов		ОК 05, ОК 06,
	<b>Практическая работа</b>	4/4	ОК 07, ОК 08, ОК 09.
	1. «Расчет длительности производственного цикла. Расчет потока»		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	
	1. <b>Материально- техническая база организации. Основной капитал.</b> Понятие капитал. Основной капитал в производстве. Капиталоотдача.		
2. <b>Материально- техническая база организации. Оборотный капитал.</b> Оборотный капитал. Состав оборотного капитала. Показатели эффективности оборотного каптала.			
3. <b>Материально- техническая база организации. Капитальные вложения.</b> Капитальные вложения и их эффективность. Показатели эффективности.			
4. <b>Материально- техническая база организации. Экономия ресурсов.</b> Способы экономии ресурсов.			
<b>Практическая работа</b>	4/4		
1. «Определение состава материальных ресурсов организации»			

	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ПК 4.1.,
	1. <b>Кадры организации.</b> Кадры организации и производительность труда		ПК 4.2.,
	2. <b>Формы и системы оплаты труда.</b> Формирование заработной платы на рынке труда		ПК 4.3.,
	<b>Практическая работа</b>	4/4	ПК 4.4.,
	1. «Оформление документов по учету рабочего времени, методика формирования заработной платы»		ОК 01,
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 02,
	1. <b>Основные показатели деятельности организации. Ценообразование</b> Ценообразование. Методика формирования цены.		ОК 03,
	2. <b>Основные показатели деятельности организации. Прибыль и рентабельность</b> Понятие прибыли и рентабельности. Методика определения прибыли и показатели рентабельности.		ОК 04,
	3. <b>Финансовые показатели деятельности организации.</b> Финансирование и кредитование организации.		ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	<b>Практическая работа</b>	4/4	ОК 08, ОК 09
	1. «Расчет экономических показателей деятельности организации»		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	
	1. <b>Планирование деятельности организации.</b> Понятие планирование. Планирование деятельности организации		
	2. <b>Планирование деятельности организации. Перспективы развития.</b> Современное состояние и перспективы развития хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;		
	<b>Практическая работа</b>	4/4	
	1. «Разработка бизнес-плана организации»		
<b>Тема 3. Менеджмент в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ПК 4.1.,
	1. <b>Структура организации.</b> Основные типы структур организации. Органы управления		ПК 4.2.,
	2. <b>Внутренняя и внешняя среда организации.</b> Основные функции управления. Внешняя и внутренняя среды организации		ПК 4.3.,
	<b>Практическая работа</b>	4/4	ПК 4.4.,
	1 «Упражнения по составлению заданной структуры управления»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/6</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. <b>Роль планирования в организации.</b> Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования		
	2. <b>Планирование в системе менеджмента.</b> Стратегическое планирование. Тактическое планирование.		
	3. <b>Деловое общение.</b> Правила ведения деловой беседы. Условия эффективного общения. Коммуникативность и управленческое общение.		
	<b>Практическая работа</b>	6/6	
	Тактическое планирование. Правила составления отчетности по планированию.		
	Составление планов и заданий по структурному подразделению		
<b>Тема 4. Основы маркетинговой деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. <b>Концепции рыночной экономики.</b> Концепции рыночных отношений, их характерные признаки		
	2. <b>Структура маркетинговой деятельности.</b> Структура, классификация, краткая характеристика элементов классификации маркетинга		
	3. <b>Конкурентная среда.</b> Основные понятия, виды конкуренции, их характерные признаки, конкурентная среда. Критерии оценки конкурентоспособности.		
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

настенный экран;

проектор;

ноутбук, комплект учебных пособий.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные электронные издания:**

1. Основы экономики организации/ Под ред. Чалдаевой Л. А., Шарковой А. В.: Учебник и практикум для СПО. - - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.

##### **Дополнительные источники:**

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для СПО. - 10-е изд, стер. - М.: Академия, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/150962/>
2. Михалева Е. П. Менеджмент: Учеб. пос. для СПО. - – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
3. Батраева Э. А. Экономика предприятий общественного питания: Учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-437478#page/1>
4. Жабина С. Б. Маркетинг на предприятиях общественного питания: – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/marketing-v-organizatsiyah-obschestvennogo-pitaniya-441281#page/1>
5. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании ОИЦ «Академия»? 2024 заказать из Министерства

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>знания:</b></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>- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы 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> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знает основные положения экономической теории;</li> <li>- Знает принципы рыночной экономики;</li> <li>- Знает современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- Знает роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- Знает механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- Знает формы оплаты труда;</li> <li>- Знает стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- Знает принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- Знает управленческий цикл;</li> <li>- Знает особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- Знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- Знает формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- устный опрос</li> </ul>
<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умеет рассчитывать основные технико-экономические показатели</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности</li> </ul>



<p>показатели деятельности организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul>	<p>деятельности организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Умеет применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- Умеет анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul>	<p>обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Приложение 1.32.**  
к ППСЗ по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 ОХРАНЫ ТРУДА**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	187
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	190
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	195
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	196

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 Охраны труда

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Охраны труда производстве является обязательной частью общеобразовательного цикла ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальностям 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--------	--------------------------------------------------------------------------------------

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

#### **Умения**

- ✓ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- ✓ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- ✓ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- ✓ проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- ✓ разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- ✓ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- ✓ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;

#### **Знания**

- ✓ системы управления охраной труда в организации;
- ✓ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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 и индивидуальной защиты;

## 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 учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
<b>Основное содержание</b>	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>22</b>
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	<b>12</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Введение. Нормативно-правовая база охраны труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	<p><b>Основные понятия в области охраны труда.</b> Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли</p> <p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.</p>		
	<b>Практические работы</b>	4/4	
	1 Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труд. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.		
	2 Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.		
<b>Тема 2.</b> <b>Обеспечение охраны труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. <b>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</b> <b>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.</b> Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.		
	<b>Практические работы</b>	4/4	
	1. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. 2. Воздействие производственного шума на организм человека.		

<p><b>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>8/2</b></p>	<p>ПК 4.1., ПК 4.2.,  ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>
	<p>1. <b>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</b> Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p>		
	<p>2. <b>Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.</b> Факторы, влияющие на условия труда, их виды.  <b>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.</b> Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>		
	<p><b>Практические работы</b></p>	<p>2/2</p>	
	<p>1. Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.</p>		
<p><b>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2/0</b></p>	<p>ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09</p>
	<p>1 <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</b> Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания, Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь примеханических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация.</p>		



<b>Тема 5.</b> <b>Электробезопасность</b> <b>Пожарная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1.	<b>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</b> Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. <b>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</b>		
	<b>Практические работы</b>		2/2	
	1	Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2/0</b>	
	2.	<b>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</b> Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания		
<b>Самостоятельная работа:</b> Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии. Структура по охране труда на предприятии. Карта рабочего места по условиям труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Воздействие производственной вибрации на организм человека.		<b>2</b>		

<p>Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека.          Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.          Сахарные и крахмало-паточные предприятия.          Масложировые предприятия. Консервные заводы.          Предприятия общественного питания.          Релейная защита и блокировка электродвигателей.          Сигнализирующие устройства.</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

##### Кабинет безопасности жизнедеятельности

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект таблиц и плакатов;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные печатные источники:

Родионова О. М., Семенов Д. А. Охрана труда: Учебник для СПО. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ohrana-truda-434706#page/1>

###### Дополнительные источники:

1. Медведев В.Т. и др. Охрана труда и промышленная экология: Учебник для СПО. - 8-е изд., стер.. – М.: Академия, 2024.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании ОИЦ «Академия», 2023

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знания</b> ✓ системы управления охраной труда в организации; ✓ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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;	✓ Знает системы управления охраной труда в организации; ✓ Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; ✓ Знает обязанности работников в области охраны труда; ✓ Знает фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; ✓ Знает возможные последствия несоблюдения технологических	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>✓ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>✓ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	<p>процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>✓ Знает порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>✓ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>✓ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>✓ проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>✓ разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>✓ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>✓ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ умеет выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>✓ умеет использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>✓ умеет участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>✓ умеет проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>✓ умеет разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>✓ умеет вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>✓ умеет вести документацию установленного образца по охране</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий,</li> <li>- проектная работа,</li> <li>- оценка решений ситуационных задач,</li> </ul>

	труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.	
--	----------------------------------------------------------	--