



Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Саровский политехнический техникум имени дважды Героя Социалистического труда
Бориса Глебовича Музрукова»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
Техник-технолог**

**Одобрено на заседании
педагогического совета:**

Протокол № 6 от 29.04.2026г.

реквизиты утверждающего документа

**Утверждено Приказом
ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова**

Приказ № 199 от 30.04.2026г.

реквизиты утверждающего документа

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ФГУП «РФЯЦ-ВНИИЭФ»**

подпись / Горчакова Н.Ф.
Главный инженер ФГУП «РФЯЦ-ВНИИЭФ»

Мусин И.З.

подпись /
ФИО

2026 год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП, ОПОП СПО) составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

Организация-работодатель:

ФГУП «РФЯЦ ВНИИЭФ»

Организация-разработчик:

ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Рассмотрено на заседании
методических комиссий
преподавателей и мастеров п/о
Протокол №8
от 28.04.2026г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.	4
1.3. Перечень сокращений.	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты.....	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	24
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	36
5.1. Учебный план.....	36
5.2. Календарный учебный график	42
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	43
5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы	43
5.5. Практическая подготовка.....	43
5.6. Государственная итоговая аттестация	44
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	44
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	44
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	45
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	45
6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	45

Перечень приложений к ОПОП:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

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

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

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

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

1.2. Нормативные документы.

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022г. № 341);

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023г. № 932);

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта 22.033 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».

1.3. Перечень сокращений.

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТС – технические средства;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Атомная отрасль
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта 22.033 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

Отраслевые профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда; Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда; При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет; Справка об отсутствии медицинских противопоказаний для работы с использованием сведений, составляющих государственную тайну.
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Направленности (при наличии):	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	Пекарь Кондитер Повар
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе ООО	3 года 10 мес. / 5940 ак.ч.
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	3 года 10 мес. / 5940 ак.ч.
Объем практики (всего/из них производственной практики)	1224 ак.ч. / 720 ак.ч.

Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2916	2182
Общеобразовательный цикл	1476	140
Социально-гуманитарный цикл	668	132
Общепрофессиональный цикл	442	218
Профессиональный цикл	3138	2204
в т.ч. практика:	1224	1224
- учебная	504	504
- производственная	720	720
Вариативная часть образовательной программы	1296	848
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль ¹	1140	816
ГИА в форме демонстрационного экзамена + дипломный проект (работ)	216	
Всего	5940	2694

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков,
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
2	ПС 33.019 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	ПС 33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. № 113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
4	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019г. № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

				ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность:

Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
ВД 1. Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

производства продуктов питания из растительного сырья	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности дополнительные	
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	особенности социального и культурного контекста
		Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и			ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение

линиях (по выбору)	кондитерских изделий			производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ Д Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			

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

Дополнительные квалификации, компетенции	Соответствие ПС 33.014 Пекарь		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Наименование ВД	Код и наименование ПК
Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Уметь: применять приемы смешанной закваски применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий Знать: федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания способы организации питания, в том числе диетического рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты				
		ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий		ПК 5.2 Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: замешивание и формовка теста вручную замешивание и формовка теста на специальном оборудовании Уметь: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе применять различные способы замесов определять дефекты теста				

оценивать качество формовки хлебобулочной продукции соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Знать: федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса				
		ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий		ПК 5.3 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: выпечка несдобных хлебобулочных изделий выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий выпечка праздничных тортов, сложных видов печения Уметь технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения Знать: федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции				
		ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий		ПК 5.4 Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции				

обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям Уметь: творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции составлять портфолио на хлебобулочную продукцию применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию Знать: федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции				
Дополнительные квалификации, компетенции	Соответствие ПС 33.010 Кондитер		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Наименование ВД	Код и наименование ПК
Кондитер	ОТФ В - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 6.1 Разрабатывать меню и ассортимент и рецептов кондитерской и шоколадной продукции ПК 6.2 Осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: разработка меню и ассортимента кондитерской и шоколадной продукции контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой кондитерской и шоколадной продукции Уметь: обосновывать предложения по изменению ассортимента кондитерской и шоколадной продукции оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции Знать:				

требования к качеству, срокам, условиям хранения, оформления и подачи сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента				
		ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		ПК 6.3 Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукции стандартного ассортимента ПК 6.4 Изготавливать и оформлять мороженное, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции ПК 6.5 Выполнять презентацию готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций				
Владеть навыками: изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Уметь: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Знать: рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь				
Дополнительные квалификации, компетенции	Соответствие ПС 33.011 Повар		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Наименование ВД	Код и наименование ПК
Повар	ОТФ В - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1 Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 7.2

		Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 7.3 Подготавливать товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; ПК 7.4 Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций

Владеть навыками:

оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
подготавливать товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий;
разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уметь:

прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;
проводить обучение помощника повара на рабочем месте;
оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения;
проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;
использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Знать:

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания;
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий;
правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
технологии в молекулярной кухне;
нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
правила эксплуатации кухонных роботов;
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
принципы ХАССП в организациях общественного питания;
требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

[illegible]

ДУД.01	Экология в атомной отрасли	О	О		О			О									О	О	О	О			
ДУД.02	Основы проектной деятельности	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О	О		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																						
СГ.01	История России	О	О		О	О	О																
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О			О		О			О											О		
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О		О	О	О	О							О	О	О				
СГ.03	Физическая культура	О			О				О														
СГ.05	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О															О		
СГ.06	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О		О				О	О										
СГ.07	Основы философии	О	О		О	О	О										О	О					
СГ.08	Химия	О	О		О	О		О							О	О							
СГ.09	Экологические основы природопользования	О	О		О	О		О							О	О							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О							
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	О	О	О	О	О	О	О			О	О											
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	О	О	О	О	О	О	О			О		О	О									
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О	О		
ОП.05	Метрология и стандартизация	О	О	О	О	О		О							О	О							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О			

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О	О	О									О	О	О	О			
ОП.08	Охрана труда	О		О				О			О				О				О				
П.00	Профессиональный цикл																						
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О								
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О								
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О								
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О								
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О							

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья																								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О									
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О									
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О									
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О									
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О	О				
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О	О				
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О	О				
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О	О				

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Объем образовательной нагрузки	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект(работа)				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	18 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООЦ.00	Общеобразовательный цикл	9/5	1476	140	0	1476	984	442	0	0	20	30	612	864						
ООД.00	Блок ООД	7/5	1401	114	0	1401	935	416	0	0	20	30	612	789						
ООД.01	Русский язык	-,Э	88	4		88	66	12			4	6	34	44/10						
ООД.02	Литература	-,ДЗ	117	10		117	117						51	66						
ООД.03	Математика	-,Э	244	10		244	234				4	6	108	126/10						
ООД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	117	10		117	4	113					51	66						
ООД.05	Информатика	-,Э	166	36		166	40	116			4	6	64	92/10						
ООД.06	Физика	-,Э	133	8		133	103	20			4	6	64	59/10						
ООД.07	Химия	-,Э	86	6		86	64	12			4	6	34	42/10						
ООД.08	Биология	ДЗ	36	4		36	32	4					36							
ООД.09	История	-,ДЗ	117	4		117	105	12					51	66						
ООД.10	Обществознание	-,ДЗ	74	4		74	68	6					34	40						
ООД.11	География	ДЗ	36	4		36	30	6						36						
ООД.12	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	117	10		117	10	107					51	66						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	70	4		70	62	8					34	36						
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	2/-	75	26		75	49	26	0	0	0	0	0	75						

ДУД.01	Экология в атомной отрасли	ДЗ	36	6		36	30	6						36						
ДУД.02	Основы проектной деятельности	ДЗ	39	20		39	19	20						39						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	7/1	668	132	8	660	218	434	0	0	2	6	0	0	176	72	148	156	60	56
СГ.01	История России	ДЗ	48	2	2	46	38	8							48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	166	10		166	4	162							32	36	32	44	12	10
СГ.03	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	166	6		166	8	158							32	36	32	44	12	10
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	52		68	20	48										68		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	16	2	34	18	16												36
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	36	14	2	34	20	14											36	
СГ.07	Основы философии	ДЗ	48	2	2	46	44	2									48			
СГ.08	Химия	Э	64	26		64	34	22			2	6			64					
СГ.09	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	4		36	32	4									36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/3	442	218	10	432	194	214	0	0	6	18	0	0	142	116	184	0	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	54	28		54	22	24			2	6			54					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ	52	28	2	50	26	24							52					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	52	34	2	50	20	30								52				
ОП.04	Прикладные компьютерные	ДЗ	56	30	2	54	20	34									56			

	программы в профессиональной деятельности																			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	64	18	2	62	32	30								64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	64	30		64	30	26			2	6					64			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	64	38		64	22	34			2	6					64			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	12	2	34	22	12							36					
П.00	Профессиональный цикл	16/8	3138	2204	28	3110	864	752	50	1368	28	48	0	0	294	676	280	744	552	592
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	3/1	590	394	4	586	190	176	30	180	4	6			124	466				
	Экзамен по модулю	Эк	6									6				6				
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-ДЗ	192	94	2	190	98	90			2				88	104				
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	212	120	2	210	92	86	30		2					212				
УП.01	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72					36	36				
ПП.01	Производственная практика		108	108		108				108						108				
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,	2/1	390	272	4	386	108	88	0	180	4	6					130	260		

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																		
	Экзамен по модулю	Эк	6								6						6		
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-,ДЗ	204	92	4	200	108	88			4						94	110	
УП.02	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72							36	36	
ПП.02	Производственная практика		108	108		108				108								108	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2/2	578	364	4	574	200	178	0	180	4	12						254	324
	Экзамен по модулю	Эк	6								6							6	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	-,ДЗ	196	94	2	194	102	90			2							124	72
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-,Э	196	90	2	194	98	88			2	6						94	102
УП.03	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72								36	36
ПП.03	Производственная практика		108	108		108				108									108
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2/1	296	214	4	292	72	46	20	144	4	6						58	238

[illegible]

	Всего	5940																
Государственная итоговая аттестация (ДЭ и дипломная работа) с 18.05. по 28.06. (6 нед.)					Всего	Дисциплин и МДК,ПА					612	864	540	576	540	576	396	252
						Учебной практики					-	-	72	72	72	108	72	108
						Производственной практики					-	-	-	216	-	216	144	288
						Экзаменов					-	5	2	2	2	2	2	2
						Дифф. зачетов, вкл. компл. дифф.зачеты					1	8	3	7	3	5	3	7

5.2. Календарный учебный график

[illegible]

Теоретическое обучение, включая ПА	Учебная практика	Производственная практика	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Государственная итоговая аттестация
Т	У	П	=	Δ	III

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, включая ПА	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7
I курс	41	-	-	-	11	52
II курс	31	4	6	-	11	52
III курс	31	5	6	-	10	52
IV курс	18	5	12	6	2	43
Всего	121	14	24	6	34	199

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5 к ОПОП.

5.5. Практическая подготовка

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

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Примерная программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Примерная программа ГИА представлена в Приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин,

Иностранного языка,

Математики,

Информационных технологий в профессиональной деятельности,

Бережливого производства,

Процессов и аппаратов пищевых производств,

Технологии продуктов питания из растительного сырья,

Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья,

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей,

Безопасности жизнедеятельности,

Химии, биологии, экологии,

Физики,

Русского языка и литературы,

Истории, обществознания, географии,

Информатики;

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Мастерские/зоны по видам работ:

Кулинарный и кондитерский цех;

Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

6.1.3 Минимально необходимый для реализации образовательной программы СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков, 33. Сервис, оказание услуг населению (общественное питание) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков, 33. Сервис, оказание услуг населению (общественное питание), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

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

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Оглавление

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	30
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	49
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	74
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	90
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	107
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	124

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	10
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	10
2.2. Структура профессионального модуля.....	11
2.3. Содержание профессионального модуля.....	12
3. Условия реализации профессионального модуля.....	26
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 1.2	выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки	нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки,	приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических

	и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и	операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы	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;	

	в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

	изменении климатических условий региона		
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности	

Профессиональные компетенции

ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия		
МДК.01.01	192	94
МДК.01.02	212	120
Самостоятельная работа	4	
Курсовой проект	30	
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.01.01 – дифференцированный зачет		
МДК.01.02 – дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	590	394

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Лекции	В том числе				Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	192	98	90		2	2		
ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	212	92	86	30	2	2		
	УП.01 Учебная практика	72						72	
	ПП.01 Производственная практика	108							108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	590	190	176	30	4	4	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		590/394	
МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		192/94	
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание	26/ 20	ОК 01 - ОК 09
	1. Классификация оборудования	2	
	2. Технологические схемы производства	2	
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20/20	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	2	
	2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	2	
	3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	2	
	4. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию хлебопекарного и макаронного производства	2	
	5.Компрессионная станция для транспортирования муки	2	
	6.Переключатели	2	

	7.Фильтры	2	
	8.Бункеры для хранения муки	2	
	9. Конструкция насосов для перекачки жидкого сырья на хлебопекарных и макаронных предприятиях	2	
	10.Просеивали муки с барабанным ситом	2	
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание	68/46	ОК 01 - ОК 09
	Оборудование для транспортирования и хранения муки	2	
	Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	2	
	Оборудование для подготовки сырья к производству	2	
	Оборудование для дозирования сырья	2	
	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства	2	
	Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья	2	
	Оборудование для дозирования жидких компонентов	2	
	Установки для дозирования заквасок	2	
	Тестоприготовительные агрегаты периодического действия	2	
	Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов	2	
	Оборудование для растойки тестовых заготовок	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	46/46	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	Транспортеры	2	

	Нории	2
	Погрузчики	2
	Зерносклады	2
	Закромные и напольные зерносклады из местных материалов	2
	Элеваторы	2
	Силосы	2
	Хлебопекарные печи	2
	Тепловое оборудование	2
	Холодильное оборудование	2
	Линии выработки формового хлеба	2
	Линии выработки подовых изделий	2
	Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий	2
	Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий	2
	Оборудование для подготовки сырья и приготовление однородных смесей	2
	Оборудование для формирования полуфабрикатов	2
	Оборудование для отделки изделий	2
	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах	2
	Оборудование для транспортировки и сортировки продукции	2

	Хлебоукладочные агрегаты	2	
	Оборудование для охлаждения и замораживания продукции	2	
	Машины для фасовки и упаковки	2	
	Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы	2	
Тема 1.3. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	Содержание	46/24	
	Специализированное оборудование кондитерского производства	2	ОК 01 - ОК 09
	Оборудование для производства карамели	2	
	Оборудование для перетягивания и формирования жгута из карамельной массы	2	
	Оборудование для производства конфет	2	
	Оборудование для глазирования корпусов конфет и других кондитерских изделий	2	
	Оборудование для производства шоколада	2	
	Оборудование для прессования какао тертого и производства какао-порошка	2	
	Оборудование для производства мармелада, пастилы и зефира	2	
	Оборудование для упаковывания Кондитерских изделий	2	
	Оборудование для упаковывания в торговую тару	2	
	Поточные линии кондитерского производства	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24 /24	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья. Нормативная документация	2	

	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства карамели и драже	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производств конфет и ириса	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства шоколада и какао – порошка	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства пастиломармеладных изделий	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства халвы	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки сахаристых кондитерских изделий	2	
	Оформление производственной и технологической документации при производстве драже и халвы	2	
	Дефекты карамели и причины их вызывающие	2	
	Дефекты при приготовлении различных конфетных масс	2	
	Виды брака при приготовлении пастило-мармеладных изделий и способы предупреждения брака	2	
	Ресурсосберегающие виды оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	2	
Тема 1.4. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Содержание	48/2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	Машинно-аппаратурная макаронных изделий	2/2	
	Классификация макаронных предприятий и оборудования	2	
	Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству, замеса теста и формования макаронных изделий	2	

	Тестосмесители	2	
	Прессующее устройство и система вакуумирования	2	
	Конструкции шнековых прессов	2	
	Техническое обслуживание прессов	4	
	Матрицы как основной рабочий орган макаронного пресса	4	
	Высокотемпературное формование макаронных изделий	4	
	Машины для мойки матриц	4	
	Назначение и классификация машин и механизмов для разделки	4	
	Оборудование для раскладки макаронных изделий	2	
	Оборудование для сушки коротких и длинных макаронных изделий	2	
	Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий	2	
	Смесители для макаронного теста	2	
	Оборудование для формования макаронных изделий	2	
	Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	2	
	Оборудование для сушки макаронных изделий	2	
	Поточные линии макаронного производства	2	
Самостоятельная работа обучающихся		2/2	
Консультация		2	

		Всего	192	
МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			212/120	
Тема 1.1 Введение. Значение хлеба в жизни человека. Пищевая ценность, ее составляющая. Перспективы развития	Содержание		50/26	ОК 01 - ОК 09
	Введение. Значение хлеба в жизни человека. Строение зерна пшеницы и ржи Понятия о хлебопекарных свойствах муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки, цвет, газообразующая способность		2	
	Особенности белково-протеиназного и углеводно-амилазного комплекса ржаной муки в отличие от пшеничной Основное сырье хлебопекарного производства Поваренная соль. Вода. Хлебопекарные дрожжи.		2	
	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Характеристика и применение в промышленности. Процессы, происходящие в муке при хранении. Подготовка ее к производству. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Новые виды транспортировки муки.		2	
	Замес теста. Процессы, происходящие при замесе. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и качество хлеба		2	
	Способы разрыхления теста. Основной способ. Биологические изменения в тесте при брожении. Определение готовности теста и разделке.		2	
	Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом. Сущность и сравнительная характеристика		2	
	Ускоренные способы приготовления пшеничного теста на жидкой опаре и КМКЗ		2	
	Приготовление ржаного теста. Высокая кислотность ржаного полуфабриката. Ее значение. Виды заквасок и их микрофлора Предварительная и окончательная расстойка. Ее технологическое значение.		2	
	Режимы выпечки, их регулирование. Упек. Его технологическое значение. Факторы, влияющие на упек.		2	
	Факторы, влияющие на усушку. Сохранение свежести- способы современные Выход готовых изделий. Факторы, влияющие на выход. Потери и заготовки в хлебопекарном производстве. Расчет выхода.		2	

	Способы повышения качества хлеба. Использование нетрадиционного сырья и специальные улучшители. Дефекты и болезни хлеба. Дефекты, вызванные нарушением технолог. процесса и низким качеством сырья	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	Булочные и сдобные изделия. Особенности производства этих групп изделий. Бараночные изделия. Их характеристика стадии. Сдобные сухари. Технологическая схема. Понятие о простых сухарях	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
	Анализ органолептических и физико-химических показателей качества муки	2	
	Определение количества и качества клейковины по ГОСТ 27839-88	2	
	Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по автолитической активности	2	
	Влияние различного количества дрожжей соли в тесте на качество теста	2	
	Определение влияния механического воздействия на тесто при его замесе, и на качество хлеба.	2	
	Определение влияния способа приготовления пшеничного теста (опарным и безопарным способом) на хлеба.	2	
	Изучение влияния дозировки жидкой закваски на продолжительность брожения теста качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	2	
	Определение влияния продолжительности, температуры и массы тестовой заготовки на качество хлеба	2	
	Определение зависимости величина упека от режима выпечки и массы изделия.	2	
	Влияние улучшителей на процесс брожения и качество хлеба	2	
	Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического процесса	2	
	Изучение влияния отдельных компонентов на свойства теста, качество булочных изделий	2	

	Изучение технологических приемов разделки сдобных изделий	2	
Тема 1.2. Технология сдобных, кондитерских изделий	Содержание	34/20	ОК 01 - ОК 09
	Подготовка кондитерского сырья к производству Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	2	
	Замес теста и способы его разрыхления	2	
	Дрожжевое тесто и изделия из него Бездрожжевое тесто и изделия из него	2	
	Технология сдобных изделий. Ассортимент сдобных изделий	2	
	Технология булочной мелочи Технология любительских изделий	2	
	Технология слоеных изделий Ассортимент кондитерских изделий	2	
	Национальные кондитерские изделия Стандартизация и контроль качества продукции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных продуктов	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	Решение задач. Правила их решения	2	
	Расчет сырья для приготовления изделий из теста	2	
	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий	2	
	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет количества муки на замес порции теста	2	
	Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий	2	

	Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности	2	
	Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочках, мучных кулинарных и кондитерских изделиях	2	
	Расчет пищевой и энергетической ценности готовых изделий	2	
Тема 1.3. Технология хлеба	Содержание	38/12	ОК 01 - ОК 09
и хлебобулочных изделий	1. Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения. Хлебопекарная промышленность	2	
	2. Технологическая схема приготовления хлеба	2	
	3. Сырьё хлебопекарного производства	2	
	4. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	
	5. Приготовление теста	2	
	6. Разделка теста	2	
	7. Выпечка хлеба	2	
	8. Хранение и транспортирование хлеба	2	
	9. Выход хлеба. Факторы влияющие на выход	2	
	10. Ассортимент хлебобулочных изделий	2	
	11 Качество хлеба	2	
	12. Дефекты и болезни хлеба	2	
	13. Технохимический контроль хлебопекарного производства	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	1. Контроль качества основного сырья	2	
	2. Контроль качества дополнительного сырья	2	
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	2	
	4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	2	
	5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	2	
	6. Оценка качества хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Технология макаронных изделий	Содержание	28/12	ОК 01 - ОК 09
	1. Классификация макаронных изделий	2	
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	2	
	3. Хранение и подготовка сырья к производству	2	
	4. Приготовление теста	2	
	5. Формование макаронных изделий	2	
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2	
	7. Сушка макаронных изделий	2	
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Определение макаронных свойств муки	2	

	2. Составление рецептуры макаронного теста	2	
	3. Определение качества макаронных изделий	2	
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий	2	
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2	
	6. Оценка качества макаронных изделий	2	
Тема 1.5. Технология кондитерских изделий	Содержание	28/18	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Характеристика сырья	2	
	Технология карамели Технология шоколада	2/2	
	Технология конфет	2	
	Технология халвы	2	
	Технология мармелада и пастилы	2	
	Технология мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	ОК 01 - ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели	4	
	2. Изготовление и определение показателей качества помады	4	
	3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	4	
	4. Изготовление и определение показателей качества печенья	2	
	5. Изготовление и определение показателей качества пряников	2	

Самостоятельная работа обучающихся	2/2	
Консультации	2	
Курсовой проект Примерная тематика курсовых проектов (работ) 1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии 4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 8. Производство карамели 9. Производство шоколада 10. Производство мармеладных изделий 11. Производство пастильных изделий 12. Производство халвы 13. Производство печенья 14. Производство пряников 15. Производство вафель 16. Производство макаронных изделий 17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления	30/30	
Учебная практика раздела Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 5. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 6. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии 7. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 8. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 9. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 10. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 11. Приготовление мелкоштучных изделий опарным способом из пшеничной муки. 12. Приготовление мелкоштучных изделий безопарным способом из пшеничной муки.	72	

Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 5. Производство карамели. Производство шоколада 6. Производство пастильных изделий. Производство халвы. Производство мармеладных изделий 7. Производство печенья. Производство пряников. Производство вафель 8. Производство макаронных изделий. Производство макаронных изделий быстрого приготовления 9. Технология производства пшеничного хлеба. Технология производства ржаного хлеба 10. Технология производства ржано-пшеничного хлеба. Технология производства пшенично-ржаного хлеба. 11. Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной 12. Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий 13. Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной 14. Производство хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки. Производство батонов по традиционной технологии 15. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия	108	
Экзамен	6	
Всего	590	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чижилова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023
3. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

технологическими инструкциями	исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	32
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	32
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	32
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	38
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	38
2.2. Структура профессионального модуля.....	39
2.3. Содержание профессионального модуля.....	40
3. Условия реализации профессионального модуля.....	47
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	47
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	47
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**», и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация

	выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2	вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического	обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья,

	производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья	и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию,	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;	

	необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	

	соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности	

Профессиональные компетенции:

ВД.2.	Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия		
МДК.01.01	204	92
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.01.01 – дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	390	272

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01 – ОК 09	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	204	200	88	-	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	108								108
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		390	200	88	-	4		4	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	30/8	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Введение. Значение, задачи и содержание курса. Различные виды муки. Типы и сорта муки. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству. Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	Практическая работа №1. Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества различных сортов муки. Практическая работа №3. Изучение «Показателей качества пшеничной муки» по ГОСТ. Практическая работа №4. Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	36/16	

Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. Молоко и молочные продукты, требования к качеству. Яйца и яичные продукты, требования к качеству. Жиры и масла, требования к качеству. Крахмал. Требования к качеству крахмала. Солод. Орехи. Фруктово-ягодные продукты. Пряности и их виды. Их использование. Эссенции ароматические пищевые. Их использование. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов.		ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	
	Практическая работа №1. Органолептическая оценка качества воды. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей. Практическая работа №3. Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ. Практическая работа №4. Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ.		
Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	46/28	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. Приемка и хранение дрожжей. Приемка и хранение соли. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. Продукты масложировые, их приемка и хранение. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка и хранение яиц и яичных продуктов. Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, фруктово-ягодных продуктов. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28/28	

	Практическая работа №1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья. Практическая работа №2. Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности. Практическая работа №3. Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. Практическая работа №4. Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Практическая работа №5. Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.		
	Практическая работа №6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. Практическая работа №7. Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.		
Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	Практическая работа №1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.		
	Практическая работа №2. Подготовка сахара, жиров, молочных и яйцепродуктов.		
Тема 1.5. Обеспечение технологического процесса приготовления	Содержание учебного материала	14/8	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий.		
	Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	

хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Практическая работа №1. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация. Практическая работа №2. Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. Практическая работа №3. Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов. Практическая работа №4. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.		
Тема 1.6. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба,	Содержание учебного материала	30/16	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	

	Практическая работа №1. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба. Практическая работа №2. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Практическая работа №3. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий. Практическая работа №4. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий.		
Тема 1.7. Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Содержание учебного материала	18/8	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных изделий. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве макаронных изделий. Способы устранения дефектов. Причины возникновения брака при производстве кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	Практическая работа №1. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба. Практическая работа №2. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий. Практическая работа №3. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.		

	Практическая работа №4. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.		
Тема 1.8. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	14	ОК 01 – ОК 09; ПК 2.1, ПК 2.2
	Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий. Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства кондитерских изделий. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий. Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве макаронных изделий.		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. 2. Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий.		4	
Учебная практика (виды работ) 1. Оформление документации на полученное сырье для производства хлеба. 2. Способы размещения сырья на предприятиях хлебопекарной промышленности. 3. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. 4. Использование технологической документации при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. 5. Меры профилактики для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.		72	

6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении. 7. Внутрискладское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения. 8. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба. 9. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий. 10. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий. 11. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий. 12. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий.		
Производственная практика 1. Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. 2. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. 3. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. 4. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. 5. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. 6. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. 7. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья. 8. Технологические инструкции по первичной переработке. 9. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. 10. Учет и выход сырья. 11. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. 12. Нормативное обеспечение первичной обработки. 13. Упаковка и хранение продукции. 14. Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. 15. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу	108	
Экзамен	6	
Всего	390	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

3.2.2. Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹
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 – ОК 09	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	51
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	51
1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	51
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	57
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	57
2.2. Структура профессионального модуля.....	58
2.3.Содержание профессионального модуля.....	59
3. Условия реализации профессионального модуля.....	70
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	70
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	70
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	71

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения», и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного

	продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации,	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и

	подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	актуальный профессиональный и социальный контекст, в	

	и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	

	профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; правила чтения текстов профессиональной направленности	

Профессиональные компетенции

ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия		
МДК.03.01	196	94
МДК.03.02	196	90
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	16	
МДК.03.01 – дифференцированный зачет	6	
МДК.03.02 - экзамен		
УП – дифференцированный зачет	4	
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	6	
ПМ - Эк		
Всего	578	364

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
			Обучение по МДК						Практики	
			лекции	В том числе					Учебная	Производственная
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01 - ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	196	102	90		2		2		
ОК 01 - ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	196	98	88	-	2	6	2		
	УП.03 Учебная практика	72							72	
	ПП.03 Производственная практика	108								108
	Промежуточная аттестация	12					6			
	Всего:	578	200	178		4	12	4	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		578/ 364	
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		196/94	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. Производственнотехнологический контроль.	Содержание	54/28	ОК 01 - ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Система контроля качества перерабатывающей промышленности.		
	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.		
	Организация контроля качества на предприятиях отрасли		
	Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.		
	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.		
	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания		
	Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья.		

	Пооперационный производственный контроль.	
	Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	
	Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа 1	
	Программа производственно-технологического контроля производства. 2	
	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28/28
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Составление примерной программы (плана) производственного контроля	
	2. Составление схемы технологического контроля на этапах процесса производства.	
	3. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	
	4. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	
	5. Общие методы анализа на производстве	
	6. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	
	7. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	
Тема 1.2. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка	Содержание	58/32
	Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	

**нормативных и ведение
производственных документов по
производственнотехнологическому
контролю**

Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	
Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	
Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	
Сертификация и декларирование продукции	
Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	
Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	
Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	
Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	
Общие понятия и группы показателей качества хлебобулочных изделий.	
Введение лабораторной документации по контролю качества и безопасности сырья и продуктов.	
Органолептические показатели качества хлеба и сырья.	
Методы определения показателей качества продукции. Классификация методов	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	32/32
1. Организация работы лаборатории на хлебопекарных предприятиях	
2. Организация работы лаборатории на крупяном производстве	
3. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	

ОК 01 - ОК 09
ПК 3.1
ПК 3.2

	4.Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.		
	2. Производственный входной и текущий контроль качества сырья и вспомогательных материалов.		
	3. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.		
	4. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
Тема 1.4. Физикохимические свойства и методы исследования	Содержание	78/30	
	1. Физико-химические методы исследования муки.		ОК 01 - ОК 09
	2.Правила отбора проб, подготовка к анализу и требования к физико-химическим показателям		ПК 3.1 ПК 3.2
	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия.		
	Изучение Положения о производственных лабораториях и должностных инструкций работников лаборатории.		
	Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации.		
	Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.		
	Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.		
	Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории.		
	Освоение на практике используемых методов и методик анализа		
	Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.		

	Заполнение бланков результатов анализа.	
	Составление графиков контроля.	
	Заполнение лабораторных журналов	
	Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия.	
	Материально-техническое оснащение.	
	Функционал работников лаборатории.	
	Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.	
	Нормативная документация, используемая в работе.	
	Графики контроля.	
	Используемые методы и методики.	
	Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории.	
	Организация и проведение дегустационного анализа на производстве.	
	Технологическая схема производства продукта.	
	Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30/30
	1. Методики определения мукомольных свойств зерна.	
	2. Методики определения хлебопекарных и крупяных свойств зерна.	2
	3. Определение физико-химических показателей качества хлебопекарной муки	
	4 Определение физико-химических показателей качества ржаной муки	
	5. Влияние продолжительности варки и степени целостности на пищевые достоинства различных круп	
	6 Определение физико-химических показателей сахара	
	7. Определение физико-химических показателей солода	
	8 Определение физико-химических показателей яиц и яичных продуктов.	

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Общие понятия и группы показателей качества. 2. Введение лабораторной документации по контролю качества и безопасности сырья и продуктов. 3. Методы определения показателей качества продукции. Классификация методов 4. Органолептические показатели.		2	
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		196/90	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	Содержание	50/28	
	Характеристика основного сырья для производства продуктов питания		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
	Контроль качества продуктов питания из растительного сырья.		
	Контрольная работа		
	Производственный контроль на этапах технологического процесса		
	Методы контроля качества хлебопекарной продукции.		
	Испытательные лаборатории для предприятий		
	Контроль качества макаронных изделий		
	Правила отбора проб		
	Методы контроля качества изделий из теста		
	Контрольная работа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/28	

	1.Термины и определения основных понятий о качестве продукции.		
	2.Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции		
	3. Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами		
	4.Формы выражения оценок качества		
	5. Правила отбора проб		
	6. Технические средства для отбора проб		
	7.Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП		
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	136/60	
	Требования к качеству сырья.		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Требования к качеству полуфабрикатов.		
	Требования к качеству готовой продукции		
	Контрольная работа		
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
	Контроль качества полуфабрикатов.		
	Контроль качества готовых изделий.		
	Контроль качества напитков.		
	Идентификация и фальсификация сырья и продукции		
	Контрольная работа		
	Органолептический контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий.		

Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям	
Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	
Контроль за рецептурным содержанием сахара и жира в хлебобулочных и сдобных изделиях	
Контроль готовности хлебобулочных изделий по температуре мякиша	
Контрольная работа	
Бракераж хлебобулочных изделий	
Бракераж макаронных изделий	
Качество пищевых продуктов как объект управления	
Планирование качества продуктов питания	
Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции	
Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции	
Контрольная работа	
Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям	
Определение качества бараночных изделий по физико-химическим показателям	
Определение качества сухарей по органолептическим показателям	
Определение качества сухарей по физико-химическим показателям	
Контрольная работа	

	Определение качества хлебных палочек по органолептическим показателям	
	Определение качества хлебных палочек по физико-химическим показателям	
	Определение массовой доли влаги в хлебных палочках.	
	Определение кислотности хлебных палочек	
	Определение сахара и жира в хлебных палочках	
	Контроль выхода хлебобулочных изделий	
	Акт пробной выпечки	
	Методика расчета интегрального показателя качества	
	Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке	
	Контрольная работа	
	В том числе практических и лабораторных занятий	60/60
	1. Контроль качества основного сырья	
	2. Контроль качества дополнительного сырья	
	3. Контроль качества полуфабрикатов	
	4. Оценка качества готовых изделий	
	5. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий	
	6. Расчет пищевой ценности хлебных палочек	
	7. Расчет пищевой ценности сухарей	

	8. Расчет количества дополнительного сырья в хлебобулочных изделиях	
	9. Расчет выхода полуфабрикатов из дрожжевого теста	
	10. Определение качества хлебопекарной муки	
	11. Определение качества хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей	
	12. Определение качества крахмала и его использование в хлебобулочных изделиях	
	13. Определение качества орехов и расчет их содержания в хлебобулочных изделиях	
	14. Расчет норм вложения сырья в дрожжевые изделия	
	15. Расчет норм вложения сырья в изделия из сдобного теста	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2 1. Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов 2. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 3. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 4. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 5. Методы дегустационного анализа. 6. Методы потребительской оценки. 7. Метод оценки по контрольному образцу.		2
Учебная практика Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 5. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 6. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 7. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий 8. Расчет пищевой ценности хлебных палочек		72

9. Расчет пищевой ценности сухарей		
10. Расчет количества дополнительного сырья в хлебобулочных изделиях		
11. Расчет выхода полуфабрикатов из дрожжевого теста		
12. Определение качества хлебопекарной муки		
Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 5. Контроль соблюдения требований к полуфабрикатам при производстве 6. Контроль за готовой продукцией хлебобулочных изделий 7. Контроль за готовой продукцией сухарных изделий 8. Контроль за готовой продукцией бараночных изделий 9. Контроль за готовой продукцией хлебных палочек 10. Контроль за готовой продукцией сдобной продукции 11. Контроль за готовой продукцией кондитерских изделий 12. Производить расчеты по приготовлению изделий из дрожжевого теста 13. Производить расчеты по приготовлению бараночных изделий 14. Производить расчеты по приготовлению сухарных изделий 15. Производить расчеты по приготовлению кондитерских изделий	108	
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Экзамен по модулю	6	
Всего	578	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

3.2.2. Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ²
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 – ОК 09	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	74
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	74
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	74
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	79
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	79
2.2. Структура профессионального модуля.....	80
2.3. Содержание профессионального модуля.....	81
3. Условия реализации профессионального модуля.....	88
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	88
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	88
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	89

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности **«Обеспечение деятельности структурного подразделения»**, и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья,	принципы планирования работы трудового	контроля качества сырья, вспомогательных,

	вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

	рабочей силе; вести учет рабочего времени		
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности	

Профессиональные компетенции:

ВД.4.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия		
МДК.04.01	146	70
Самостоятельная работа	4	
Курсовой проект	20	
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	72	72
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.04.01 – дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	296	214

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебна я, часов	Производствен- ная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенн ая практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.5	МДК.04.01. Управление структурным подразделением	146	142	46	20	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	72								72
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		296	142	46	20	4		4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения			296/214	
МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации			146/70	
Тема 1.1 Управление работой структурного подразделения предприятия	Содержание		14/8	
	1.	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции.		ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5
	2.	Классификация предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг. Типы предприятий, факторы, учитывающие при определении типа предприятия.		ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	3.	Правовые основы работы предприятия. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.		
	Практические занятия		8/8	
	1.	Составление графиков работы и структуры подразделения.	4	
	2	Составление служебной документации различных видов.	4	
Тема 1.2 Понятие, принципы и методы планирования работы подразделения	Содержание		14/8	
	1.	Планирование как основа работы предприятия. Сущность и необходимость планирования. Задачи, цели и функции планирования. Методы планирования и их сущность. Особенности планирования в подразделениях предприятия химического производства. Принципы планирования работы подразделения с целью получения качественной продукции.		ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5
	2.	Система планов подразделения. Классификация планов. Стратегическое планирование: цели, задачи, направления. Текущее (годовое) планирование: сущность, роль и содержание планов. Контроль выполнения планов и его типы. Виды, правила ведения документации.		ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	3.	Планирование деятельности предприятия общественного питания. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Принципы планирования работы подразделения с целью получения продукции. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Классификация видов финансового анализа.		
	4.			

	Практические занятия		8/8	ОК 07.
	1.	Расчет показателей динамики (абсолютный прирост, темп роста, темп прироста)	4	ОК 08.
	2.	Решение практических задач. Основные методы планирования. Расчет показателей выполнения план балансовым методом	4	ОК 09.
Тема 1.3 Производственная мощность предприятия и ее эффективность	Содержание		10/4	
	1.	Производственная мощность предприятия. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости.	2	ПК 4.1.
	2.	Фонды предприятия и их оборот. Основные средства, их сущность, назначение и состав. Классификация и структура основных средств, амортизация. Показатели эффективного использования основных средств: фондоотдача, фондоемкость и фондовооруженность. Показатели интенсивного и экстенсивного использования оборудования. Пути повышения эффективности использования основных средств в условиях рыночной экономики		ПК 4.2.
	3.	Показатели эффективности предприятия. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		ПК 4.3.
	Практические занятия		4/4	ПК 4.4.
	1.	Решение практических задач. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия.		ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
Тема 1.4 Издержки производства	Содержание		6/4	
	1.	Затраты производства и их факторы. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения.		ПК 4.1.
	2.	Себестоимость продукции. Определение себестоимости продукции. Пути снижения себестоимости продукции.		ПК 4.2.
	3.	Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Расходы по доставке сырья и товаров.		ПК 4.3.
	Практические занятия		4/4	ПК 4.4.
	1.	Решение практических задач. Расчет расходов по отдельным статьям, общую сумму расходов.		ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
Тема 1.5. Организация, нормирование и оплата труда	Содержание		10/6	
	1.	Оплата труда, ее организация. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда.	2	ПК 4.1.
	2.	Форма и система оплаты труда. Формы оплаты труда и система материального стимулирования.		ПК 4.2.
	3.	Планирование ФОТ. Планирование фонда оплаты труда.		ПК 4.3.
	4.	Учет расчетов с персоналом по основной оплате труда. Общее положение по учету труда. Виды заработной платы.	2	ПК 4.4.
	5.			ПК 4.5.
	6.			ОК 01.
				ОК 02.

		Учет расчетов с персоналом по дополнительной оплате труда. Порядок начисления дополнительной заработной платы. Составление расчетно-платежных ведомостей. Порядок составления расчетно-платежных ведомостей.		ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	Практические занятия		6/6	
	1.	Расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов.	2	
	2.	Расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы.	2	
	3.	Составление расчета заработной платы за отпуск, за отработанное время, пособия по временной нетрудоспособности.	2	
Тема 1.6. Прибыль и рентабельность предприятия.	Содержание		6/4	
	1.	Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.	2	ПК 4.1. 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.
	2.	Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Основные показатели рентабельности.		
	Практические занятия		4/4	
	1.	Расчет показателей рентабельности предприятия.		
Тема 1.7. Планирование и выполнение работ исполнителями	Содержание		14/4	
	1.	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.	2	ПК 4.1. 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.
	2.	Организация работы трудового коллектива. Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад. Принципы согласования совместных усилий. Основные принципы планирования работы бригады.		
	3.	Правовое положение работника в организации. Правовое положение работника в организации. Должностные инструкции и их содержание. Учет использования рабочего времени.	2	
	4.	Приемы повышения эффективности общения в команде. Приемы повышения эффективности общения. Создание условий, препятствующих возникновению конфликтов. Роль руководителя в разрешении конфликта.		
	5.	Обучение персонала на рабочем месте. Обучение персонала на рабочем месте. Формы и методы обучения персонала на рабочем месте.	2	
	6.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Общие положения, виды контроля. Методы и формы осуществления контроля.		
	7.		2	

	8.	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда, требования к разделам. Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества продукции, характеристика показателей качества.			
	Практические занятия		4/4		
	1.	Решение ситуационных задач по охране труда работниками.			
Тема 1.8. Документационное обеспечение управления	Содержание		22/4		
	1.	Технологическая документация. Технологическая документация, назначение правила ведения.	2	ПК 4.1. 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.	
	2.	Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания. Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.			
	3.	Порядок заполнения форм документации. Составления калькуляционного расчетов на изделия.			
	4.	Способы создания документов. Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов.			
	5.	Нормативно-правовая и методическая база. Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях, цели и задачи. Виды нормативно-технической документации. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов.	2		
	6.				
	7.	Методика расчета выхода продукции. Методика расчета выхода продукции в ассортименте.			
	8.	Порядок составления и оформления учетно-отчетной документации. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.			
	9.	Журналы контроля технологических процессов. Журналы контроля технологических процессов, назначение, правила ведения	2		
	10.	Документы по профессиональной деятельности. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.			
	11.	Материальная ответственность. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление.			
	12.	Документальное оформление поступления сырья. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.			
	13.	Отпуск продуктов и тары из кладовых. Отпуск продуктов и тары из кладовых: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Учет использования рабочего времени. Учет использования рабочего времени и норм выработки.	2		
	14.				
	15.				
		Практические занятия		4/4	
		1.	Решение практических задач. Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения.	2	
		2.	Решение практических задач. Составление наряд - заказа (по заданным условиям).	2	

Тема 1.9. Деловое общение	Содержание		10/2	ПК 4.1. 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.	Психология делового общения. Особенности восприятия человека человеком. Конфликты и способы их регулирования.	2	
	2.	Этика делового общения. Ведение деловых совещаний. Этика делового общения		
	3.	Практические аспекты делового общения. Поступки, поведение и их роль в деловом общении. Интерактивная и коммуникативная части делового общения.		
	4.	Психология в деловом общении. Психологические приемы влияния на партнера.		
	Практические занятия		2/2	
	1.	Оценка социально-психологических показателей коллектива.		
Тема 1.10. Руководство. Управление конфликтами и стрессами.	Содержание		10/2	ПК 4.1. 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.	Власть. Понятие власти. Источники власти. Виды власти. Методы влияния.	2	
	2.	Лидерство и власть. Понятие лидерства. Качества лидера. Руководство и его стили: авторитарный, демократический, либеральный.		
	3.	Конфликты. Сущность конфликтов. Схема конфликтов. Основные элементы конфликта. Источники и причины конфликтов. Виды конфликтов. Управление конфликтами. Последствия конфликтов.		
	4.	Стресс. Сущность стресса. Принципиальная схема стресса. Причины стресса. Работа в стрессовой обстановке.		
	Практические занятия		2/2	
	1.	Анализ межличностных конфликтных ситуаций.		
Дифференцированный зачет			4/4	
Самостоятельная работа Систематическая проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил, инструкций.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1. Изучение сущности понятий "профессия", "специальность", "квалификация", "должность" (с использованием словарей). 2. Анализ факторов внешней среды, оказывающих влияние на организацию (по материалам СМИ). 3. Анализ эффективности использования различных методов управления. 4. разработка плана текущей деятельности на определенный период. 5. Построение и описание схемы структуры организации. 6. Определить основания для начисления пособия по временной нетрудоспособности. 7. Составление краткосрочного плана работы.				

8. Организация рабочего места на предприятии. 9. Расчет технико-экономических показателей и анализ результатов расчета. 10 Составление калькуляции себестоимости готовой продукции. 11. Анализ условий принятия и реализации управленческих решений в соответствии с правовыми нормативными актами. 12. Методы принятия решений 13. Анализ техники безопасности на предприятии. 14. Анализ окружающей среды предприятия. 15. Анализ последствий и прогноз развития событий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях и приемы организации работы персонала.			
Примерная тематика курсового проектирования: Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех). Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех). Организация работы структурного подразделения ресторана при ж/д вокзале. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч». Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия. Организация работы структурного подразделения кафе. Организация работы структурного подразделения детского кафе. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной. Организация работы структурного подразделения пиццерии. Организация работы структурного подразделения магазин - кулинария при супермаркете.		20/20	
Учебная практика		72	
Виды работ:			
1.	Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.		
2.	Изучение структуры предприятия и формы организации работы.		
3.	Знакомство со структурой специализированных подразделений.		
4.	Знакомство с должностными инструкциями.		
5.	Знакомство с нормативной документацией, регламентирующей работу предприятия.		
6.	Знакомство с методической документацией, регламентирующей работу предприятия.		
7.	Участие в планировании структурного подразделения		
8.	Организация работы структурного подразделения		
9.	Руководство работой структурного подразделения		
10.	Анализ процесса и результатов работы подразделения		
11.	Оценки экономической эффективности производственной деятельности		
12.	Участие в планировании структурного подразделения		

Производственная практика		72	
Виды работ:			
1	Изучение целей, задач и функций предприятия.		
2	Изучить Положение об оплате труда.		
3	Участие в расчетах основных экономических показателей работы структурного подразделения.		
4	Участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции. Самостоятельно рассчитать цеховую и полную себестоимость готовой продукции.		
5	Участие в написании служебной документации различных видов.		
6	Написать алгоритм написания одного из видов служебной документации.		
7	Участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения.		
8	Ознакомление и работа с документацией по охране труда.		
9	Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.		
10	Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.		
Консультации		4	
Экзамен		6	
Всего:		296	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Дрешинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки ³
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 – ОК 09	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	92
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	92
1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	92
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	95
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	95
2.2. Структура профессионального модуля.....	96
2.3.Содержание профессионального модуля.....	97
3. Условия реализации профессионального модуля.....	105
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	105
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	105
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	105

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**», и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции и общие компетенции

Профессиональные компетенции:

ВД 5	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПК 5.1.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 5.2.	Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста
ПК 5.3.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий
ПК 5.4.	Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий;
- осуществлять смазку форм и листов:
- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы
- вручную надрезать тестовые заготовки:
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий, отбраковывать дефектные изделия;

- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- - рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия МДК.05.01	194	92
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.05.01 – Дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	380	272

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 Пк 5.4 ОК 01 – ОК 09	МДК.05.01. Технология производства хлебобулочных изделий	194	98	88	-	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	108								108
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		380	98	88	-	4		4	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Организация выпечки хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		380	
МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий		194	
Тема 1.1 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	96/52	
	1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. 2. Меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. 3. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства, правила электро- и пожаробезопасности. 4. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах. 5. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. 6. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки. Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий. 7. Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке. 8. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции. Способы регулирования режимов выпечки в различных печах.	44	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.

	9. Использование ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба. 10. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий. Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок на подпечи, листы. 11. Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, подовые печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы. Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий. 12. безопасные приемы обслуживания оборудования. Устройство, принципы действия печей тоннельного типа. 13. Устройство и принцип действия расточно-печных агрегатов. Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности. 14. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток). 15. Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий. Условия хранения готовой продукции. 16. Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба. 17. Способы сохранения свежести хлеба. 18. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи 19. Классификация оборудования для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров. 20. Циркуляционные столы, принцип их действия. Классификация печей, назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания 21. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. 22. Хлебоукладочные агрегаты. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда		

	Практические занятия	52	ПК 5.1.

1	Решение ситуационных задач по расчету массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий	4	ПК 5.2.
2	Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат	4	ПК 5.3.
3	Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки.	4	ПК 5.4.
4	Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий.	4	ОК 01
5	Расчет количества рабочих люлек в расстойном шкафу для окончательной расстойки тестовых заготовок.	4	ОК 02.
6	Расчет производительности тупиковых печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий.	4	ОК 03.
7	Расчет производительности тоннельных печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий.	4	ОК 04.
8	Подбор режимов выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.	4	ОК 05.
9	Решение производственно-ситуационных задач по определению «упека», «усушки» хлеба.	4	ОК 06.
10	Анализ производственных ситуаций по снижению «усушки», по применению способов сохранения свежести хлеба для борьбы с черствением..	4	ОК 07.
11	Расчет количества вагонеток и количества лотков для хранения различных сортов хлеба.	4	ОК 08.
12	Расчет количества контейнеров и лотков для хранения различных видов булочных изделий.	4	ОК 09.
13	Анализ производственных ситуаций по выбору режимов и сроков хранения хлеба, булочных изделий.	4	
Содержание		34/16	

Тема 1.2 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	23. Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий. 24. Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок. 25. Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях. 26. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры 27. Сухарные изделия. Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей. 28. Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей. 29. Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий. 30. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей. 31. Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии		18	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	Практические занятия		16	
	1	Составление технологических схем производства бараночных изделий	4	
	2	Составление технологических схем производства сухарных изделий.	4	
	3	Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами	4	
	4	Расчет производительности печи в ошпарочно-печном агрегате. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	4	
Тема 1.3	Содержание		54/20	

Организация выпечки мучных кондитерских изделий	32. Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности 33. Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных. 34. Особенности выпечки бисквита. 35. Требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям 36. Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белковосбивного теста. 37. Режимы выпечки слоеного полуфабриката. 38. Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката. 39. Особенности выпечки вафельного теста. 40. Параметры выпечки. Особенности выпечки и отделки для различных видов печенья. (сахарного, затяжного, песочного, сдобного) 41. Выпечка пряничного теста (сырцового и заварного), подбор режимов выпечки . 42. Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. 43. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устранению 44. Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста. 45. Виды духовых шкафов и печей, применяемые для выпечки бисквитного теста. 46. Оборудование, применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста. 47. Режимы выпечки слоеного полуфабриката.	34	ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.

		48. Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста , режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия		20	ПК 5.1.
	1	Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.	4	ПК 5.2.
	2	Вафли, слоеные бисквитные торты. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям	4	ПК 5.3.
	3	Анализ е производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий	4	ПК 5.4.
	4	Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий .Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий	2	ОК 01
	5	Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий. Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.	2	ОК 02.
	6	Расчет выхода печенья сахарного.	4	ОК 03.
	7			ОК 04.
				ОК 05.
				ОК 06.
				ОК 07.
				ОК 08.
				ОК 09.

Самостоятельная работа при изучении профессионального модуля Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); 2.Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ; 3.Составление таблицы показателей средней продолжительности выпечки и количестве изделий на поду хлебопекарных печей; 4.Изучение технических характеристик технологического оборудования по выпечке хлебобулочных изделий; 5.Составление теста «Безопасная эксплуатация оборудования по выпечке хлебобулочных изделий» и т.д. 6.Составление теста по выпечке бараночных и сушке сухарных изделий. 7.Подготовка доклада на тему: «Выпечка различных видов мучнисто-кондитерских изделий» 8.Ознакомление с нормативно-технической документацией на новые виды хлебобулочных и мучнистокондитерских изделий»	4/4	
Дифференцированный зачет	2	
Итого	194	
Учебная практика Виды работ:	72	
– вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий; осуществлять смазку форм и листов; – взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы – вручную надрезать тестовые заготовки; – укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, – закатывать вагонетки в расстойные шкафы, – наблюдать за режимом расстойки и выпечки – следить за режимом ошпарки бараночных изделий; – наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; – отбраковывать дефектные изделия; – укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; – отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;		

–	безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и- кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь		
Производственная практика		108	
Виды работ:			
1. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; 2. Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда; 3. Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; 4. Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; 5. регулировка процесса выпечки; 6. Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; 7. Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; 8. Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;; 9. Ознакомление с параметрами выпечки бараночных и сухарных изделий; 10.Ознакомление с особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; 11.Ознакомление с параметрами выпечки мучнисто-кондитерских изделий: 12.Ознакомление с особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий: 13.Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки; 14. Производить расчеты сырья по приготовлению хлебобулочных изделий; 15. Производить расчеты сырья по приготовлению мучных и кондитерских изделий;			
Экамен по модулю		6	
Всего часов:		380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.2 Производить разделку, формование тестовых заготовок и мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.3 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Отделяет поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.

	хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	
ПК 5.4. Оформлять поверхность готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий Контролирует и регулирует режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.

Приложение 1.6
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	109
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	109
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	109
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	111
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	111
2.2. Структура профессионального модуля.....	112
2.3. Содержание профессионального модуля.....	113
3. Условия реализации профессионального модуля.....	122
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	122
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	122
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	122

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности «**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**», и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен профессиональные компетенции и общие компетенции:

Профессиональные компетенции:

ВД.6.	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 6.1	Разрабатывать меню и ассортимент и рецептов кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.2	Осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.3	Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукции стандартного ассортимента
ПК 6.4	Изготавливать и оформлять мороженное, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.
ПК 6.5	Выполнять презентацию готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Общие компетенции:

Код компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; - смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков; - смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов:
- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную
- надрезать тестовые заготовки:
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- -следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
- отбраковывать дефектные изделия;
- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия МДК.06.01	194	92
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.06.01 – дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	380	272

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 01 – ОК 09	МДК.06.01 Технология производства мучных кондитерских изделий	194	190	88	-	4	-		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Экзамен	6							
	Всего:	380	190	88	-	4	-	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
МДК 06. 01. Технология производства мучных кондитерских изделий			194/92	
Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			30	
Тема 1.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание		8	
	1	Ассортимент сдобных и сложных хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование. Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	3	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использованием различных технологий. Виды теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2	

		Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Выбор способов формовки сдобных хлебобулочных изделий. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, изделий. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, изделий.		
	4	Разработка ассортимента праздничного хлеба. Технология приготовления и оформление праздничного хлеба. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Определение степени готовности, хлебобулочных изделий органолептическим методом. Условия и сроки хранения готовых изделий. Осуществление контроля качества выхода готовых изделий и безопасности готовой продукции. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	2	
	Практические работы		20/20	
	1	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки лабораторной пробной выпечкой, определение скорости подъема теста и определение силы муки по распылчатости шарика теста»	2	
	2	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки	4	
	3	Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	
	4	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.	4	
	5	Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.	2	
	6	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Определение показателей качества.	4	
	7	Составление технологических схем и технологических карт приготовления сложных диетических хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа		2	
	– Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий		2	
Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			74	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание		22	
	1.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	2.	Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных	2	

		продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.		OK 07. OK 08. OK 09.
3.		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2	
4.		Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Особенности ухода и эксплуатации. Организация рабочего места в кондитерском цехе.	2	
5.		Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Методы и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
6.		Режимы выпечки и тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения тортов.	2	
7.		Контроль технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.	2	
8.		. Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.	2	
9.		Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий.	2	
10.		Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортировки и срокам реализации изделий.	2	
11.		Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
Содержание			20	

Тема 2.2. Технология приготовления праздничных тортов.	1.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Технологический процесс приготовления слоеных и вафельных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.	2	
	3.	Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	4.	Процессы, происходящие при приготовлении вафельных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	6.	Процессы, происходящие при приготовлении воздушных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых и заварных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	8.	Процессы, происходящие при приготовлении заварных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	9.	Технологический процесс приготовления сахарных и комбинированных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	10.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	Практические работы		32/32	
	1	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	2	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	3	Приготовление и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	

	4	Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	5	Приготовление и оформление воздушно - ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	6	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара».	4	
	7	Разработка ассортимента тортов.	4	
	8	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков). Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.	4	
Раздел 3. Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			40	
Тема 3.1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание		18	
	1.	Классификация и ассортимент пирожных. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска мелкоштучных кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Стадии технологического процесса приготовления различных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	3.	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий . Характеристика теста, его виды, способы приготовления . Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2	
	4.	Методы и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Режимы выпечки и тепловая обработка мелкоштучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление пирожных, ассортимент Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов,	2	

		требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		
	6.	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и заварных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление пирожных, ассортимент Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление пирожных, ассортимент Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	8.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	9.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .	2	
	Практические работы		20/20	
	1	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико -технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	2	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.	4	
	3	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	4	
	4	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.	4	
	5	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».	4	
	Самостоятельная работа		2/2	
	– Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов		2	
Раздел 4. Организация и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			58	
Тема 4.1. Технология изготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		12	
	1	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.

	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Холодильное оборудование и в цехе отделочных полуфабрикатов, процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.	2	ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	3	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; Методы, способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.	2	
	4	Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	5	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	
	6	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 4.2. Современные отделочные полуфабрикаты и использование их в оформлении	Содержание		18	
	1	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты оформления и отделки пирожных, мастикой, марципаном и карамелью. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Приготовление кремовых отделочных материалов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов. Техника и варианты оформления и отделки пирожных кремами. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	
	3	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов.	2	

		Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		
	4	Ассортимент. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них. Температурный режим и правила приготовления., процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	5	Ассортимент. Технологический процесс приготовления кандира, желе, посыпок, украшений из них. Температурный режим и правила приготовления., процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	6	Ассортимент. Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими.	2	
	7	Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	8	Ассортимент. Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	Контрольная работа		2	
			2	
	Организация и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			
	Практические работы		16/16	
	1	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4	
	2	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	4	
	3	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	4	
	4	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.	4	
	Самостоятельная работа		2/2	

	– Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; – Составление алгоритма приготовления современных отделочных полуфабрикатов различных видов.	2	
Производственная практика		108	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
Виды работ: – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, – разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, – разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий – организация технологического процесса приготовления и праздничного хлеба, – организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, – организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделка сложных хлебобулочных, – оформление и отделка мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов – использование различных новых технологий, оборудования и инвентаря; – оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами			
Учебная практика		72	
Виды работ: 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур.			
Всего часов		380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

3.2.2. Дополнительные источники

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 Разрабатывать меню и ассортимент и рецептов кондитерской и шоколадной продукции	Организовывает и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
ПК 6.2 Осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Организовывает и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
ПК 6.3 Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукции стандартного ассортимента	Организовывает и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
ПК 6.4 Изготавливать и оформлять мороженное, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции	Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

ПК 6.5 Выполнять презентацию готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

Приложение 1.7

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	126
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	126
1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	126
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	131
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля.....	131
2.2. Структура профессионального модуля.....	132
2.3.Содержание профессионального модуля.....	133
3. Условия реализации профессионального модуля.....	147
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	147
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	147
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	148

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля: освоение вида деятельности **«Выполнение работ по профессии 16675 Повар»**, и соответствующие данному виду деятельности общие компетенции и профессиональные компетенции; формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение первичного практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля последующего освоения трудовых функций по выбранной специальности.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции и общие компетенции:

Профессиональные компетенции:

ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.4.	Подготавливать товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.5.	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса

Общие компетенции:

Код компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для простых сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- знать:**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража основных супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия МДК.07.01	194	92
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.		
Учебная (УП)	72	72
Производственная (ПП)	108	108
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10	
МДК.07.01 – дифференцированный зачет		
УП – дифференцированный зачет		
ПП – дифференцированный зачет		
Консультации	4	
ПМ - Эк	6	
Всего	380	272

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.- 7.6	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	194	190	88		4			
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	380	190	88		4		72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар			380	
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.			194/92	
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.			26/12	
Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей.	Содержание		4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Ассортимент, характеристика овощей. Производственный инвентарь и оборудование, используемые в овощном цехе. Общие требования к обработке овощей. Подразделение овощей на группы. Нарезка овощей и их использование. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Способы предохранения овощей от факторов внешней среды. Сроки хранения овощей после обработки. Условия хранения овощей и дальнейшее их использование. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Использование отходов после обработки овощей.	2	
	2.	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Механическая кулинарная обработка картофеля с использованием механического, химического и термического способа. Формы нарезки. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей. Виды и способы обработки. Формы нарезки и их использование.	2	
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание		10	
	1.	Тепловая обработка овощей и процессы, происходящие при тепловой обработке. Процессы, происходящие при нагревании в овощах. Использование оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей.	2	
	2.	Блюда и гарниры из вареных овощей. Приготовление картофеля отварного, картофеля в молоке, картофельного пюре. Капуста отварная с маслом и соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	3.	Блюда и гарниры из тушеных и овощей. Капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Набор овощного рагу по сезону. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения. Блюда и гарниры из жареных овощей. Виды жарки овощей. Картофель жареный, картофель жареный во фритюре, цветная капуста, жаренная в тесте. Котлеты	2	

		морковные, свекольные, картофельные. Способы приготовления котлет. Зразы картофельные. Правила варки картофеля для приготовления зраз. Приготовление фарша. Формование, тепловая обработка. Время жарки и подача жареных овощей в качестве гарнира и самостоятельного блюда. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.		
	4.	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Картофельная запеканка, солянка овощная, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, голубцы овощные. Приготовление картофельной массы и фарша для картофельной запеканки. Приготовление овощного фарша. Формование изделий, приготовление и подача. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	5.	Грибы, используемые в кулинарии. Классификация грибов. Использование грибов в кулинарии. Грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Использование свежих грибов для приготовления блюд: грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	Практические работы		12/12	
	1.	Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным"	2	
	2.	Приготовление зраз картофельных и котлет картофельных.	2	
	3.	Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных.	2	
	4.	Приготовление рагу из овощей.	2	
	5.	Приготовление картофельной запеканки	2	
	6.	Приготовление перца фаршированного овощами	2	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			28/12	
Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп	Содержание		2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп. Общие правила варки каш. Требования к качеству блюд из круп. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление гречневой, рисовой, пшенной, перловой каши. Приготовление блюд из каш. Приготовление запеканки пшенной, манной, крупеника гречневого. Приготовление котлет, биточков рисовых. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.2. Приготовление блюд из бобовых	Содержание		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов бобовых. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Требования к качеству готовых блюд из бобовых. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из бобовых. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	

		Приготовление блюд из бобовых. Приготовление и отпуск бобовых с жиром и луком, пюре из бобовых и бобовые в соусе. Варианты оформления и подача готовых блюд.		
Тема 2.3. Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание		2	
	1.	Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление и отпуск макарон с томатом, макарон с сыром, брынзой и макарон отварных с овощами. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание		2	
	1.	Значение яиц в питании. Классификация яиц. Применение меланжа и яичного порошка. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации яичных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Варка яиц. Варка яиц всмятку, "Мешочек" и вкрутую. Приготовление яичной каши. Жареные блюда. Приготовление яичницы-глазунья, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета фаршированного. Запеченные блюда. Приготовление омлета натурального запеченного, драчены. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.5. Приготовление блюд из творога	Содержание		2	
	1.	Значение творожных блюд в питании. Подразделение творога по жирности. Требования к качеству блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд из творога. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление холодных блюд из творога. Приготовление творога с молоком, творожной массы с изюмом. Приготовление пасхи. Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, пудинга из творога (на пару). Варианты оформления и подача готовых блюд. Приготовление жареных блюд из творога. Приготовление сырников из творога. Приготовление запеченных блюд из творога. Приготовление запеканки из творога, пудинга из творога (запеченного). Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.6. Приготовление блюд из теста	Содержание		4	
	1.	Значение изделий из теста. Подготовка сырья. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление мучных кулинарных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
	2.	Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление теста для пельменей, вареников. Приготовление мучных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	

		Приготовление теста для лапши домашней. Приготовление мучных гарниров. Требования к качеству лапши домашней. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	Практические работы		12/12	
	1.	Приготовление блюд из каш: биточки манные, пудинг рисовый.		
	2.	Приготовление блюд "Макаронны отварные с томатом» и "Лапшевник с творогом"		
	3.	Приготовление яичной каши, омлета натурального, омлета фаршированного		
	4.	Приготовление сырников		
	5.	Приготовление вареников с творогом		
	6.	Приготовление блинчиков, блинов и оладий.		
	Контрольная работа «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»		2	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов			26/16	
Тема 3.1. Приготовление бульонов, отваров и простых супов	Содержание		6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Приготовление бульонов. Костный и мясокостный бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Правила варки бульонов. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки бульонов, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление отваров. Грибной отвар. Правила варки. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки отваров, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление рассольников. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления рассольников. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды рассольников. Особенности приготовления рассольника ленинградский, домашний, московский. Приготовление солянок. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления солянок. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды солянок. Особенности приготовления солянок "Солянка сборная мясная ", "Солянка домашняя", "Солянка рыбная". Срок хранения. Приготовление супов овощных и картофельных. Подготовка продуктов. Суп крестьянский, суп из овощей. Суп картофельный, супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с макаронными изделиями. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Суп харчо, суп-лапша домашняя. Супы молочные. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.	2	

	2.	Приготовление супов - пюре. Подготовка продуктов для приготовления супов. Отличительная особенность супов-пюре. Основа супов-пюре. Тепловая обработка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и	2	
	3,	Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление сладких супов из свежих плодов и смеси сухофруктов. Значение сладких супов. Продукты для приготовления сладких супов. Приготовление загустителя, гарниров. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление сладких супов из свежих плодов и смеси сухофруктов. Значение сладких супов. Продукты для приготовления сладких супов. Приготовление загустителя, гарниров. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление холодных супов. Окрошки, борщ холодный, свекольник, щи зеленые с яйцом Подготовка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения	2	
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание		4	
	1.	Приготовление мучных пассировок и бульонов. Приготовление коричневого бульона, мясного сока. Проверка органолептическим способом качества приготовления пассировок и бульонов. Требования к качеству. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пассировок и бульонов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения. Условия и сроки хранения в охлажденном и замороженном виде.	2	
	2.	Приготовление соуса парового, соуса томатного, грибного с томатом. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения.	2	

		Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами, соуса красного кисло-сладкого. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление соусов яично-масляные. Соус польский, сухарный. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практические работы		16/16	
	1.	Приготовление солянки мясной сборной и домашней.	2	
	2.	Приготовление супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой	2	
	3.	Приготовление супа крестьянского, супа из овощей	2	
	4.	Приготовление суп- лапша домашняя, супа из бобовых	2	
	5.	Приготовление супа молочного с крупой и с макаронными изделиями	2	
	6.	Приготовление соуса польского и сухарного.	2	
	7.	Приготовление соуса парового, соуса томатного.	2	
	8.	Приготовление соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.	2	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			18/8	
Тема 4.1. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Общие требования к рыбе. Содержание белков, жиров, минеральных веществ и витаминов. Деление рыб на категории по содержанию жира. Виды рыб, используемые в питании. Деление рыб на семейства. Применение рыбы в зависимости от тепловой обработки. Механическая кулинарная обработка рыбы. Деление рыбы по способу обработки. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивание соленой рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши). Разделка рыбы на филе (пластование). Обработка пищевых рыбных отходов и их использование пищевых рыбных отходов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки: для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, запекания. Применение панировок. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление кнельной массы. Обработка рыбы для фарширования. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.	2	

Тема 4.2. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание		6	
	1.	Приготовление рыбы отварной. Варка порционными кусками. Варка целыми тушками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление рыбы припущенной. Рыба паровая. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Рыба, припущенная с томатом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	2.	Приготовление рыбы жареной. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба, жаренная во фритюре. Рыба, жаренная с зеленым маслом. Зразы «Донские». Рыба, жареная в грилье. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление рыбы запеченной. Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Рыба, запеченная в раковинах. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Приготовление солянки из рыбы на сковороде. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	3.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты и биточки рыбные. Тельное из рыбы. Тефтели рыбные. Фрикадельки рыбные с томатным соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
Практические работы			8/8	
	1.	Приготовление рыбы жаренной с луком по -ленинградски	2	
	2.	Приготовление рыбы в тесте	2	
	3.	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом	2	
	4.	Приготовление котлет и биточков из рыбы	2	
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса			20/12	
	Содержание		4	ПК 7.1.

Тема 5.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	1.	Механическая кулинарная обработка мяса туши говядины. Способы размораживания мяса. Разделка мяса на полутуши и четвертины. Обвалка мяса, жиловка и зачистка. Деление мяса на сорта. Кулинарное использование частей мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из говядины. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Разделка и обвалка передней и задней части туши. Полуфабрикаты из баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из баранины. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Деление туши на полутуши: переднюю и заднюю. Использование частей мяса при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление рубленой массы. Части мяса используемые для приготовления рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из свинины.	2	
Тема 5.2. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		4	
	1.	Приготовление отварных и припущенных мясных блюд. Мясо отварное, окорок и корейка отварная. Котлеты натуральные паровые. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Жаренье мяса. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Приготовление мяса панированными кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление тушеных мясных блюд. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	2.	Приготовление запеченных мясных блюд. Особенности подготовки мясных продуктов перед запеканием. Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на	2	

		сковородке. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практические работы		10/10	
	1.	Приготовление бифштекса с яйцом или с луком	2	
	4.	Приготовление жаркого по -домашнему	2	
	3.	Приготовление мясного рулета с макаронами или с яйцом	2	
	4.	Приготовление биточков по- казаки.	2	
	5.	Приготовление голубцов с мясом и рисом	2	
	Самостоятельная работа студентов:		2/2	
	– Приготовление диетических блюд из мяса. – Решение задач на тему: расчет количества порций.		2	
Раздел 6. Приготовление блюд из домашней птицы			18/6	
Тема 6.1. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов	Содержание		4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек, потрошение, промывание. Заправка птицы. Заправка птицы: заправка в «кармашек», заправка птицы в одну или две нитки.	2	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Целые тушки, рагу, плов. Приготовление котлетной массы. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству.	2	
Тема 6.2. Приготовление простых блюд из птицы.	Содержание		6	
	1.	Приготовление отварной и припущенной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	2.	Тушеные блюда из птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	3.	Приготовление блюд из жареной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	Практические работы		6/6	
	1.	Приготовление котлет по- киевски	2	

	2.	Приготовление котлет рубленых из птицы	2	
	3.	Приготовление шницеля по-столичному	2	
	Самостоятельная работа студентов:		2	
	– Приготовление диетических блюд из мяса домашней птицы.		2	
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			18/8	
Тема 7.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание		10	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Подготовка зелени и овощей для холодных блюд и закусок. Использование различного инвентаря и приспособлений для облегчения труда. Посуда для отпуска. Требование к качеству холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд, температурный режим хранения. Требования к качеству. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	2.	Приготовление бутербродов. Использование хлеба для приготовления бутербродов. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Салаты из сырых овощей: зеленый, из зеленого лука, из редиса, «Весна», из свежих огурцов и помидоров. Салат из белокочанной капусты, салат витаминный. Салаты из вареных овощей: «Летний», картофельный, картофельный с кальмарами, мясной, «Столичный», рыбный. Салаты-коктейли. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд. Винегреты. Приготовление винегрета овощного, винегрета с сельдью, грибами, рыбой, мясом. Способы подачи и оформления.	2	
	3.	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Приготовление редьки с маслом, помидор, фаршированных мясным салатом. Икра овощная и грибная. Грибы маринованные или соленные с луком. Холодные блюда и закуски из яиц. Приготовление яиц под майонезом и гарниром. Яйца, фаршированные с сельдью. Способы подачи и оформления.	2	
	4.	Приготовление блюд и закусок из свежей рыбы и гастрономических продуктов. Приготовление сельди рубленой, сельди с гарниром, рыбы отварной, с гарниром и хреном, рыбы заливной. Способы подачи и оформления. Приготовление рыбы жаренной под маринадом. Приготовление рыбы фаршированной. Способы сервировки и варианты оформления. Приготовление банкетных закусок. Способы подачи и оформления.	2	
	5.	Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из отварного мяса и субпродуктов. Приготовление окорока. Приготовление буженины. Приготовление рулета. Приготовление студня говяжьего и паштета из печени. Способы сервировки и варианты оформления. Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из жареного мяса. Приготовление мясного ассорти. Способы сервировки и варианты оформления.	2	
	Практические работы		8/8	
	1.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	2	
	2.	Приготовление винегретов	2	
	3.	Приготовление салата столичного и мясного	2	
	4.	Приготовление паштета из печени	2	

Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			18/8	
Тема 8.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	Содержание		6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Характеристика сладких блюд. Фруктовые салаты. Фруктовые десерты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление яблок жаренных в тесте. Приготовление шарлотки с яблоками. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и виды подач. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление горячих сладких блюд из круп. Приготовление пудинга рисового. Приготовление каши гурьевской, пудинга сухарного. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения.	2	
	2.	Приготовление киселей. Приготовление киселя из свежих ягод. Приготовление киселя молочного. Деление киселей по степени густоты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление желе из плодов и свежих яблок. Приготовление желе из лимонов, апельсинов и мандаринов. Приготовление многослойного желе. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.	2	
	6.	Приготовление самбуков. Самбук абрикосовой и яблочный. Самбук из йогурта и творожной массы. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.	2	
Тема 8.2. Приготовление простых горячих напитков	Содержание		4	
	1.	Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе, чая, какао, шоколада. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Приготовление холодных напитков. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.	2	
	2.	Приготовление компотов. Приготовление компота из свежих фруктов и ягод, сухих фруктов и ягод, смеси сухофруктов, консервированных фруктов и ягод,	2	

		быстрозамороженных плодов и ягод. . Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.		
	Практические работы		8/8	
	1.	Приготовление печеных яблок и гренков с ягодами	2	
	2.	Приготовление киселя из клюквы и смородины	2	
	3.	Приготовление желе яблочного	2	
	4.	Приготовление клюквенного мусса.	2	
Раздел 9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			83/10	
Тема 9.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Организация рабочего места в пекарном цеху. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Требование к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырьё. Взаимозаменяемость сырья. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 9.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Содержание		2	
	1.	Приготовление воздушного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из воздушного теста. Приготовление заварного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из заварного теста. Приготовление пресного слоеного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из пресного слоеного теста. Приготовление бисквитного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из бисквитного теста. Приготовление песочного теста. Технология приготовления и выпечка печенья. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готового печенья. Приготовление пряничного теста. Технология приготовления пряников и коврижек. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых пряников и коврижек.		
Тема 9.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Содержание		2	
	1.	Организация рабочего места кондитера. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря. Правила выбора		

		основных продуктов. Технология приготовления сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропа. Технология приготовления кремов. Требования к качеству готовых кремов. Органолептическое определение качества кремов. Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству помады. Органолептическое определение качества помады. Приготовление сырцово-глазури. Требования к качеству готовой глазури. Органолептическое определение качества глазури. Приготовления сахарной, молочной, заварной мастики. Требования к качеству готовой мастики. Органолептическое определение качества мастики. Приготовления посыпок: посыпок из выпеченных полуфабрикатов, сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству посыпок.		
Тема 9.4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Содержание		2	
	1.	Приготовление бисквитных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.		
	2.	Способы отделки и оформления бисквитных тортов и пирожных. Правила хранения.		
	3.	Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
	4.	Приготовление песочных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.		
	5.	Способы отделки и оформления песочных тортов и пирожных. Правила хранения.		
		Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
		Приготовление слоеных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.		
		Способы отделки и оформления слоеных тортов и пирожных. Правила хранения.		
		Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
		Приготовление воздушных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража.		
		Способы отделки и оформления воздушных тортов и пирожных. Правила хранения.		
		Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
		Приготовление заварных и крошковых пирожных. Правила проведения бракеража.		
		Способы отделки и оформления заварных и крошковых пирожных. Правила хранения.		
		Требования к качеству готовых заварных и крошковых пирожных.		
Тема 9.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Содержание		2	
	1.	Приготовление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления фруктовых тортов. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов.	2	
Практические работы			8/8	
	1.	Приготовление печенья звездочка из песочного полуфабриката	2	
	2.	Приготовление ватрушек с творогом из сдобного пресного теста.	2	
	6.	Приготовление фруктовых тортов.	2	
	7.	Приготовление слоеных пирожных.	2	
	Самостоятельная работа студентов:		2/2	
	–	Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	2	
Учебная практика			72	
Виды работ				
1. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей. Охрана труда и техника безопасности.				
2. Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным"				

3. Приготовление зраз картофельных и котлет картофельных. 4. Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных. 5. Приготовление рагу из овощей. 6. Приготовление картофельной запеканки 7. Приготовление перца фаршированного овощами 8. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы. 9. Приготовление бифштекса с яйцом или с луком 10. Приготовление жаркого по -домашнему 11. Приготовление рыбной котлетной массы. 12. Приготовление биточков из рыбы.		
Производственная практика Виды работ 1. Организация работы горячего цеха. 2. Соблюдение правил безопасности работы на производстве и правила личной гигиены. 3. Составление технологических карт на изучаемые блюда из мяса птицы и рыбы. 4. Правила варки каш. И блюда из них. 5. Правила варки блюд из творога и яиц. 6. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий. 7. Составление технологических карт из мяса (говядины). 8. Соблюдение правил личной гигиены повара в заготовочном цехе. 9. Организация работы повара на оборудовании в горячем цехе. 10. Организация работы повара на высокотехнологичном оборудовании (пароконвектомат). 11. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из рыбы. 12. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из мяса. 13. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из овощей. 14. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из птицы. 15. Приготовление блюд из переработанного сырья.	108	
Всего:	380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», мастерская «Кулинарный, кондитерский цех», оборудованные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750#page/1>
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>
3. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>
4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы и методы контроля и оценки
ПК.7.1 Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 7.2 Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц. ПК 7.3 Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 7.4 Подготавливать товарные отчеты по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 7.5 Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 7.6 Порционировать и раздавать блюда массового спроса ОК 01 – ОК 09	- Готовит блюда и гарниры из картофеля и других овощей. - Готовит блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий. - Готовит блюда из растительного сырья. - Готовит бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. - Готовит блины, оладьи и блинчики. - Порционирует и раздает блюда массового спроса	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы; Дегустации

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Оглавление

Общеобразовательный цикл		
ООД.01	Русский язык	2
ООД.02	Литература	14
ООД.03	Математика	37
ООД.04	Иностранный язык	53
ООД.05	Информатика	68
ООД.06	Физика	86
ООД.07	Химия	105
ООД.08	Биология	120
ООД.09	История	132
ООД.10	Обществознание	156
ООД.11	География	175
ООД.12	Физическая культура	189
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	204
ДУД.01	Экология	224
ДУД.02	Основы проектной деятельности	236
Социально-гуманитарный цикл		
СГ.01	История России	246
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	256
СГ.03	Физическая культура	274
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	286
СГ.05	Основы финансовой грамотности	296
СГ.06	Основы бережливого производства	309
СГ.07	Основы философии	322
СГ.08	Химия	334
СГ.09	Экологические основы природопользования	346
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	357
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	371
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	384
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	396
ОП.05	Метрология и стандартизация	307
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	424
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	434
ОП.08	Охрана труда	445

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.01 Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.01 Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.01 Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности основы проектной деятельности	

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	88	4
Теоретические занятия	66	
Практические занятия	12	
Профессионально ориентированное содержание	12	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	88	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Русский язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		8/1	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09,
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	2/0	
	Язык как естественная и небиелогическая система знаков. Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	2/0	
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	3/0	
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	2/0	
	Займствованиа из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1/0	
	Правописание и произношение заимствованных слов		
	Профессионально ориентированное содержание	1/1	
	Займствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	1/1	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	2/0	
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	2/0	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.		34/1	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	6/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередование звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных	4/0	

	звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы.		
	Фонетическая транскрипция.		
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №1. Орфография. Безударные гласные в корне слова (проверяемые, непроверяемые, чередующиеся).	2/0	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	6/0	
	Морфемика. Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные.	4/0	
	Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2/0	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №2. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З (С), ПРЕ-/ПРИ, гласных после приставок.	2/0	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	Основное содержание	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Имя существительное. Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2/0	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи	Основное содержание	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.	2/0	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи	Основное содержание	5/1	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2/0	
	Склонение имен числительных.	2/1	
	В том числе практических занятий	2/1	

	Практическое занятие №3. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1/0	
	Профессионально ориентированное содержание	1/1	
	Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1/1	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09,
Тема 2.6. Местоимение как часть речи	Основное содержание	2/0	
	Местоимение. Разряды местоимений по семантике. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.7. Глагол как часть речи	Основное содержание	2/0	
	Глагол. Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4/0	
	Причастие как особая форма глагола. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2/0	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи	Основное содержание	4/0	
	Наречие. Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния.	2/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Служебные части речи. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописания частиц НЕ и НИ.	2/0	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.		26/0	

Тема 3.1. Единицы синтаксиса	Основное содержание	6/0	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании.	2/0	
	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	2/0	
	Односоставные предложения. Неполые предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении.	2/0	
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения	Основное содержание	8/0	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения.	2/0	
	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2/0	
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2/0	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №4. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2/0	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	12/0	
	Сложное предложение. Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2/0	
	Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.	2/0	
	Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.	2/0	
	Бессоюзные сложные предложения.	2/0	
	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2/0	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №5. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.		

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		14/2	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Профессионально ориентированное содержание	2/0	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	2/0	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	Профессионально ориентированное содержание	2/0	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	2/0	
Тема 4.3. Научный стиль	Профессионально ориентированное содержание	2/1	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2/1	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально ориентированное содержание	4/1	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Деловой стиль. Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	4/1	
	В том числе практических занятий	2/1	
	Практическое занятие №6. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари. Виды документов в специальности	2/1	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Учебник в 3 частях:

1. Лобачёва Н.А. Русский язык: Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфлэпия. Графика: Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-leksikologiya-frazeologiya-leksikografiya-fonetika-orfoepiya-grafika-orfografiya-437644>

2. Лобачёва Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология. Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-morfemika-slovoobrazovanie-morfologiya-438028>

3. Лобачёва Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация. Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-sintaksis-punktuaciya-438029>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Черняк В. Д. Русский язык и культура речи: Учебник и практикум для СПО. – 4-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkiy-yazyk-i-kultura-rechi-437142#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	«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.	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	«Удовлетворительно» –	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра

	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.	Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	«Неудовлетворительно» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.		Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	15
1. Общая характеристика.....	16
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	16
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	16
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	19
2.2. Содержание дисциплины.....	20
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	35
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	35
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	35
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.02 Литература»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.02 Литература»: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Дисциплина «ООД.02 Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК,ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современные научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	117	10
Теоретические занятия	117	-
Практические занятия	-	-
Профессионально ориентированное содержание	14	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	117	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.		
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		6/2	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Основное содержание	2/0	
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах. Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)		
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. Лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия,		

	ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк».		
«Дело мастера боится»	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работа с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»		ПК 4.5., ОК 04, ОК 05, ОК 09
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		42/4	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Основное содержание	4/0	
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Пьеса «Гроза». Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

	Положение женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века. Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.		
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Основное содержание А.И. Гончаров. Роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Обломов и Штольц. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?"	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	Основное содержание И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты. Литературная критика произведения.	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Профессионально ориентированное содержание «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри. Работа с инфоресурсами. Участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?» Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли).	2/2	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826— 1889): русская жизнь в иносказаниях	Основное содержание М.Е. Салтыков-Щедрин. Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Работа с избранными эпизодами, подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Основное содержание Ф.М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение».	6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.		
	Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия.		
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	Основное содержание Л.Н. Толстой. «Севастопольские рассказы» – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Роман-эпопея «Война и мир» (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.		
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Профессионально ориентированное содержание	2/2	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
	Рассказы и повести Н.С. Лескова. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.		
Тема 2.7	Основное содержание	4/0	

Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Н.А. Некрасов. Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Основное содержание Основные темы и художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш»,	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

	«Смерть» и др.		
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Основное содержание	4/0	
	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.		
Написание резюме	Профессионально ориентированное содержание	2/0	ПК 4.5,
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека. Понятие о резюме. Структура резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме.		ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи.		18/0	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Основное содержание	2/0	
	И.А. Бунин. Проза И. А. Бунина. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско». Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Основное содержание	2/0	
	А.И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в повести. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Основное содержание	6/0	
	М. Горький. Сведения из биографии. Пьеса <i>«На дне»</i> . «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Спор о человеке. «Три правды» в пьесе. Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.		
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.		
	Основное содержание	2/0	
	Серебряный век как культурно-историческая эпоха. <i>Серебряный век</i> : происхождение и смысл определения. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм.</i> Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	<i>Акмеизм.</i> Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»).		
Тема 3.5	<i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре		
	Основное содержание	2/0	

А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	А.А. Блок. Сведения из биографии поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене. <i>«Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...»</i> (из цикла <i>«На поле Куликовом»</i>), <i>«Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...»</i> . Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского	Основное содержание В.В. Маяковский. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. <i>«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»</i> Лирика. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре. Поэма-триптих <i>«Облако в штанах»</i> . Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 3.7	Основное содержание	2/0	

Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	С.А. Есенин. Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке <i>(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</i> Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: русская литература 20-40-х годов XX века.		14/0	
Тема 4.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Основное содержание М.И. Цветаева. Сведения из биографии. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке. <i>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</i> Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Основное содержание Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 4.3	Основное содержание	2/0	

Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	А.А. Ахматова. Сведения из биографии. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. <i>«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...»</i>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности	Профессионально ориентированное содержание Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего». Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии.	2/0	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Основное содержание М.А. Булгаков. Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа «Мастер и Маргарита»: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 4.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Основное содержание М.А. Шолохов. Сведения из биографии. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

Раздел 5. «Поэт и мир»: литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века.		6/0	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.	Основное содержание	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии. Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</i>		
Тема 5.2 Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Основное содержание	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	А.Т. Твардовский. Сведения из биографии. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству. Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов. <i>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</i>		
	Поэма «Дом у дороги».		
Раздел 6. «Человек и человечность»: основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века.		12/2	
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войны. <i>«Лейтенантская проза»:</i> В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).		

	Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес		
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Основное содержание	4/0	
	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича». Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть <i>«Один день Ивана Денисовича»</i>: изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести. Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	В. Т. Шаламов «Колымские рассказы».		
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Основное содержание	4/0	
	В.Г. Распутин. Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	В.М. Шукшин. Рассказы. Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал.		
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики	Профессионально ориентированное содержание	2/2	ПК 4.5, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

человека	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу. Работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист».		
Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет»: литература с середины 1960-х годов до начала XXI века.		4/0	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Основное содержание Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. <i>Иосиф Александрович Бродский (1940–1996)</i> Лауреат Нобелевской премии по литературе « <i>В деревне Бог живет по углам...</i> », « <i>Пилигримы</i> », « <i>Воротишься на родину. Ну что ж</i> », « <i>Стансы</i> », « <i>Postscriptum</i> » (« <i>Как жаль, что тем, чем стала для меня...</i> »), « <i>Ниоткуда с любовью надцатого марта...</i> », « <i>Конец прекрасной эпохи</i> », « <i>Пятая годовщина</i> », « <i>На столетие Анны Ахматовой</i> », « <i>Рождественская звезда</i> », « <i>Не выходи из комнаты...</i> » Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре. <i>Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990)</i> Поэт, влюбленный в жизнь. « <i>Сороковые, роковые...</i> », « <i>Если вычеркнуть войну...</i> » « <i>Семен Андреич</i> »; « <i>Дай выстрадать стихотворенье!...</i> », « <i>Стих небогатый, суховатый...</i> », « <i>Пестель, поэт и Анна</i> »; « <i>Конец Пугачева</i> »; « <i>Названья зим</i> », « <i>Мне снился сон жестокий...</i> »; « <i>Двор моего детства</i> »; « <i>Болдинская осень</i> », « <i>Рождество Александра Блока</i> »; « <i>Память</i> ». « <i>Все есть в стихах – и то и это...</i> »: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Тема 7.2	Основное содержание	2/0	

Драматургия: традиции и новаторство	А.В. Вампилов. «Провинциальные анекдоты. Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. (<i>«История с метранпажем»</i>) <i>«Двадцать минут с ангелом»</i> – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века.		4/0	
Тема 8.1 Проза второй половины XX - начала XXI века	Основное содержание Проза второй половины XX - начала XXI века В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие).	2/0	
Тема 8.2 Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	Основное содержание Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века В.С. Высоцкий, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкий, Т.Ю., Б.Ш. Окуджава, Р.И. Рождественский. Пьеса А.Н. Арбузова "Иркутская история".	2/0	
Раздел 9. Литература народов России.		2/0	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Основное содержание Поэзия и проза народов России Рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая.	2/0	
Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века.		6/2	
Тема 10.1 Основные тенденции развития	Основное содержание	4/0	

зарубежной литературы и «культовые» имена	Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Рэй Брэдбери. Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Эрнест Хемингуэй. Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.		
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Профессионально ориентированное содержание	2/2	ПК 4.5., ОК 04, ОК 05, ОК 09.
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.		
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета			
Всего:		117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Красовский В. Е., Леденев А. В. Литература: Учеб. пос для СПО/ Под общ. ред. Красовского В.Е. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/literatura-445106#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Фортунатов Н. М., Уртминцева М. Г., Юхнова И. С. Русская литература первой трети XIX века: Учебник для СПО/ Под ред. Фортунатова Н.М. - 3-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkaya-literatura-pervoy-treti-xix-veka-433733#page/1>

2. Соколов А. Г. Русская литература конца XIX – начала XX века: Учебник для СПО - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkaya-literatura-konca-xix-nachala-xx-veka-426514#page/1>

3. История русской литературы XX – XXI веков: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. Ред. В.А.Мескина. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-xx-xxi-vekov-437461#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Устный опрос Тестирование Конспекты Рефераты Сообщения Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Анализ публичного выступления Наблюдение за выполнением мотивационных заданий Наблюдение за выполнением практической работы Контрольная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное		Выполнение заданий на дифференцированном зачете

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	«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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 Математика

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	38
1. Общая характеристика.....	39
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	39
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	39
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	42
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	42
2.2.Содержание дисциплины.....	43
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	51
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	51
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	51
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.03 Математика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.03 Математика»: формирование у обучающихся знаний и умений в области математики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности; формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся математической культуры.

Дисциплина «ООД.03 Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2.	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов

	хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	современная научная и профессиональная терминология; кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		

ОК 06	демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	244	10
Теоретические занятия	234	
Практические занятия		
Профессионально ориентированное содержание	30	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	244	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18/2	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Основное содержание	4/0	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами. С обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями. Формулы сокращенного умножения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2. Процентные вычисления. Уравнения и неравенства.	Основное содержание	4/0	
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	4/2	
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.		
Тема 1.4. Решение задач. Входной контроль	Основное содержание	4/0	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.	2	
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		42/2	ПК 4.1, ПК 4.2.,

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Основное содержание	6/0	ПК 4.5, ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Предмет стереометрии. Основные понятия точка, прямая плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пресекающиеся. Параллельные и сращивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости. плоскостей	Основное содержание	6/0	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.3. Перпендикулярност ь прямых. Прямой и плоскости, плоскостей	Основное содержание	6/0	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Основное содержание	6/0	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.5. Координаты и век ора в пространстве	Основное содержание	6/0	
	Декартовы координаты в пространстве Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.		
	Комбинированные задачи		
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание	6/2	
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).Решение практико-ориентированных задач		
Тема 2.7. Решение	Основное содержание	4	

задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		40/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тема 3.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Основное содержание	8/0	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2. Основные тригонометрические тождества	Основное содержание	8/0	
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Основное содержание	6/0	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Четность. Нечетность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики тригонометрических функций. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.4. Обратные тригонометрические функции	Основное содержание	4/0	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.5. Тригонометрические уравнения и неравенства	Основное содержание	8/0	
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.6. Решение задач. Основы	Основное содержание	4/0	
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств, в том числе с использованием свойств функций.		

тригонометрии. Тригонометрические функции	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		42/2	
Тема 4.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Основное содержание	6/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.5, ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Основное содержание	4/0	
	Понятие о непрерывности функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.3. Геометрический и физический смысл производной	Основное содержание	4/0	
	Геометрический смысл производной – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y = f(x)$		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Основное содержание	4/0	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.5. Исследование функций и построение графиков	Основное содержание	6	
	Исследование функций на монотонность и построение графиков		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.6. Наибольшее и наименьшее	Основное содержание	4/0	
	Нахождение Наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		

значения функции	Комбинированное занятие		
Тема 4.7. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание Наибольшее и наименьшее значения функции	2/2	
Тема 4.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Основное содержание Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной Комбинированное занятие	4/0	
Тема 4.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Основное содержание Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей Комбинированное занятие	2/0	
Тема 4.10. Решение задач. Производная и первообразная функции	Основное содержание Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной Комбинированное занятие Контрольная работа	4/0 2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34/4	
Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Основное содержание Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида Комбинированное занятие	8/0	
Тема 5.2. Правильные	Основное содержание Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников.	4/0	

ПК 4.1, ПК 4.2.,
ПК 4.5, ОК 01,
ОК 03, ОК 04,
ОК 06, ОК 07

многогранники в жизни	Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.3. Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально ориентированное содержание	6/2	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса.		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Основное содержание	6/0	
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.5. Примеры симметрий в профессии	Профессионально ориентированное содержание	4/2	
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Основное содержание	4/0	
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		40/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.5, ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 6.1. Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Основное содержание	4/0	
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.2. Свойства степени с рациональным и действительным	Основное содержание	4/0	
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие		

показателями			
Тема 6.3. Решение иррациональных уравнений	Основное содержание	4/0	
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.4. Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Основное содержание	8/0	
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Основное содержание	4/0	
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.6. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Основное содержание	6/0	
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.7. Логарифмы в природе и технике	Профессионально ориентированное содержание	4/0	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
Тема 6.8. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Основное содержание	4/0	
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		18/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.5, ОК 01, ОК 03, ОК 04,
Тема 7.1. Событие,	Основное содержание	4/0	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная		

вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		ОК 06, ОК 07
	Комбинированное занятие		
Тема 7.2. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание	4/0	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
Тема 7.3. Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Основное содержание	2/0	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.4. Задачи математической статистики	Основное содержание	4/0	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.5. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Основное содержание	2/0	
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа	2/0	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		244	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Математики», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Богомолов Н. В., Самойленко П. И. Математика: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/matematika-433286#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богомолов Н. В. Алгебра и начала анализа: Учеб. пос. для СПО - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/algebra-i-nachala-analiza-428057#page/1>
2. Богомолов Н. В. Геометрия: Учеб. пос. для СПО - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/geometriya-428060#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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. «Удовлетворительно» – содержание курса освоено частично, но пробелы	Устный опрос Тестирование Проекты Разноуровневые задания Групповые проекты Фронтальный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Выполнение экзаменационных заданий
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	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.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию		

Приложение 2.4

к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 Иностранный язык

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	54
1. Общая характеристика.....	55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	55
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	57
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	57
2.2. Содержание дисциплины.....	58
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	66
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	66
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	66
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	66

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.04 Иностранный язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ООД.04 Иностранный язык»:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Дисциплина «ООД.04 Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

	на знакомые или интересующие профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	117	10
Теоретические занятия	4	-
Практические занятия	113	-
Профессионально ориентированное содержание	34	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	117	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Входное тестирование	Основное содержание	4/0	
	Входной контроль. Своеобразие английского языка. Инструктаж по ТБ. Роль иностранного языка в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования.	4	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		77/0	ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Основное содержание	10/0	
	1. Выражения приветствия и прощания в англоговорящих странах. Составление диалогов. 2. Местоимения. Лексика по теме «Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи». Связь с предыдущими поколениями. Семейные отношения как средство формирования личности. Взаимоотношения внутри семьи. Образование и употребление местоимений: личные, притяжательные, указательные и возвратные. 3. Неопределенные местоимения. Положительные и отрицательные свойства личности. Влияние личностных качеств на поведение и образ жизни, на выбор профессии. Виды неопределенных местоимений some, any, no, every. Случаи их употребления в зависимости от типа предложения. 4. Производные от неопределенных местоимений. Черты характера людей. Типы темперамента. для описания характера и темперамента современного человека. Составление рассказа о своей семье. Письмо другу о своей семье. Производные от		

	неопределенных местоимений some, any, no, every. Случаи их употребления в зависимости от типа предложения.		
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	Практическое занятие №2. Отношение поколений в семье.	2	
	Практическое занятие №3. Описание внешности человека.	2	
	Практическое занятие №4. Описание характера личности.	2	
	Практическое занятие №5. Контрольная работа по теме «Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи».	2	
Тема 1.2. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: Увлечения и интересы.	Основное содержание	10/0	
	1. Имя существительное. Лексика по теме «Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: Увлечения и интересы.» Составление своего распорядка дня по часам. Образование, применение и перевод существительных.		
	2. Признаки имени существительного. Знакомство с информацией о том, как люди проводят свое свободное время. Признаки существительного, основные функции в предложении.		
	3. Множественное число существительных. Знакомство с информацией о том, как люди проводят свое свободное время. Организация времени на выходные дни. Правила образования множественного числа существительных. Исключения из правил.		
	4. Артикли. Знакомство с наиболее популярными увлечениями в России, Великобритании и США. Определенный, неопределенный, нулевой артикли. Основные случаи употребления артиклей. Основные случаи употребления существительных без артикля.		
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №1. Рабочий день.	2	
	Практическое занятие №2. Хобби.	2	
	Практическое занятие №3. Активный и пассивный отдых.	2	
	Практическое занятие №4. Молодежные субкультуры и организации.	2	
	Практическое занятие №5. Контрольная работа по теме «Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: Увлечения и интересы».	2	
Тема 1.3.	Основное содержание	10/0	

Условия проживания в городской и сельской местности.	1. Модальные глаголы и эквиваленты. Лексика по теме «Условия проживания в городской и сельской местности». Городская инфраструктура. Классификация модальных глаголов в английском языке. 2. Формулы вежливости в вопросительных предложениях. Использование модальных глаголов в этикетных формулах. Работа с картой. 3. Предлоги. Жилищные и бытовые условия проживания, обстановка, бытовые услуги. Работа с текстом. Классификация предлогов, их употребление в предложениях. 4. Описание колледжа.оборот there is/are. Описание здания, обстановки, условий жизни, техники, оборудования. Описание кабинета иностранного языка. Употребление оборотов there is/there are в предложениях.		ОК 04, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №1. Особенности проживания в городе.	2	
	Практическое занятие №2. Как спросить указать дорогу?	2	
	Практическое занятие №3. Описание здания. Интерьер.	2	
	Практическое занятие №4. Описание колледжа.	2	
	Практическое занятие №5. Контрольная работа по теме «Условия проживания в городской и сельской местности».	2	
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Основное содержание	8/0	ОК 04, ОК 06, ОК 09
	1. Числительные. Лексика по теме: «Покупки: одежда, обувь и продукты питания». Магазины и покупки. Ассортимент товаров. Классификация числительных, особенности их употребления. 2. Количественные числительные. Образование количественных числительных, особенности их употребления. 3. Порядковые числительные. Образование порядковых числительных, особенности их употребления.		
	В том числе практических занятий	8/0	
	Практическое занятие №1. Виды магазинов. Ассортимент товара.	2	
	Практическое занятие №2. Совершение покупок в продуктовом магазине.	2	
	Практическое занятие №3. Совершение покупок в магазине одежды\обуви.	2	
	Практическое занятие №4. Контрольная работа по теме «Покупки: одежда, обувь и продукты питания».	2	
Тема 1.5.	Основное содержание	11/0	

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	1. Имена прилагательные. Занятия физической культурой. Виды спорта. Известные спортивные команды. Признаки имен прилагательных. Основные функции в предложении. 2. Степени сравнения прилагательных. Изучение основных способов приготовления здоровой пищи. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу и исключения. 3. Наречия. Забота о здоровье. Здоровый образ жизни-залог профессиональной успешности. Определение наречий, их классификация, место в предложении. 4. Степени сравнения наречий. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Сравнение степеней сравнения прилагательных и наречий. 5. Наречия, производные от неопределенных местоимений. Знакомство с понятием здоровый образ жизни и основными составляющими здоровья человека. Обсуждение полученной информации в группах. Наречия, производные от неопределенных местоимений some, any, no, every.		ОК 04, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	11/0	
	Практическое занятие №1. Физическая культура и спорт.	2	
	Практическое занятие №2. Еда полезная и вредная.	2	
	Практическое занятие №3 Заболевания и их лечение.	2	
	Практическое занятие №4 Посещение врача.	2	
	Практическое занятие №5. Здоровый образ жизни.	2	
	Практическое занятие №6. Контрольная работа по теме «Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача».	1	
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	Основное содержание	8/0	ОК 04, ОК 06, ОК 09
	1. Инфинитив. Путешествие как один из способов проведения свободного времени. Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений в русском языке. 2. Герундий. Виды путешествий. Образование глагольной формы – герундия. Его отличительные признаки. Образование и правила употребления в предложениях. 3. Путешествие на самолете. Причастие. Образование глагольной формы - причастие. Его отличительные признаки и правила употребления в предложениях.		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие №1. Почему и как люди путешествуют.	2	

	Практическое занятие №2. Путешествие на поезде.	2	
	Практическое занятие №3. Путешествие на самолете».	2	
	Практическое занятие №4. Контрольная работа по теме «Туризм. Виды отдыха».	2	
Тема 1.7. Страна\страны изучаемого языка.	Основное содержание	10/0	ОК 04, ОК 06, ОК 09
	1. Настоящее простое время. Национальные символы. Образование и функции настоящего простого времени. Чтение и правописание окончаний глаголов. Определение временной конструкции по словам-маркерам времени.		
	2. Прошедшее простое время. Образование и употребление глаголов в прошедшем простом времени. Отрицательная и вопросительная форма предложений. Чтение и правописание окончаний глаголов. Определение временной конструкции по словам-маркерам времени.		
	3. Будущее простое время. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство, традиции. Образование и функции будущего простого времени в страдательном залоге. Определение временной конструкции по словам-маркерам времени.		
	4. Виды наклонений. Классификация наклонений в английском языке. Употребление их в предложениях.		
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №1. Великобритания. Географическое положение, климат, население.	2	
	Практическое занятие №2. Великобритания. Крупные города.	2	
	Практическое занятие №3. США. Географическое положение, климат, население.	2	
Тема 1.8. Россия.	Практическое занятие №4. США. Крупные города. Достопримечательности.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №5 Контрольная работа «Страна\страны изучаемого языка».	2	
	Основное содержание	10/0	
	1. Видовременные формы английского глагола.		
	2. Глагольные формы продолженного времени. Употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем простом времени.		
	3. Глагольные формы совершенного времени. История становления Москвы. Население, географическое положение, достопримечательности. Употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем простом времени.		
	4. Согласование времен. Исторические корни русских обычаев и традиций.		

	Отличительные черты русского характера.		
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №1. Россия. Географическое положение, климат, население.	2	
	Практическое занятие №2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	Практическое занятие №3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	2	
	Практическое занятие №4. Традиции народов России.	2	
	Практическое занятие №5. Контрольная работа по теме «Россия».	2	
Раздел №2. Иностранный язык для специальных целей		34/10	
Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	Профессионально ориентированное содержание	10/2	ПК 4.5, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	1. Современный колледж. Организация колледжа. Специальности колледжа. Формы взаимодействия с зарубежными колледжами и техникумами соответствующего профиля. Стажировки на предприятии и за рубежом.		
	2. Описание значимости профессиональной деятельности по профессии. Составление траектории профессионального развития.		
	3. Обсуждение в группах и представление монологических высказываний на тему «Практическое занятие в мастерской».		
	4. Технологии в профессиональной деятельности. Виды технологий и их особенности. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	В том числе практических занятий	10/2	
	Практическое занятие №1. Особенности подготовки по профессии. Роль иностранного языка в профессии.	2	
	Практическое занятие №2. Специфика работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Описание специфики и значимости профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие №3. Основные принципы деятельности по специальности.	2	
	Практическое занятие №4. Основные понятия профессии. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Составление словаря специальности.	2/2	
	Практическое занятие №5. Контрольная работа по теме «Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.	2	

Тема 2.2. Промышленные технологии	Профессионально ориентированное содержание	8/6	
	1. Определение машина, механизм. Классификация машин и механизмов. Детали машин. Назначение и конструкция деталей. Материалы, применяемые для изготовления деталей. 2. Определение и задачи автоматизации, сферы применения автоматизированных технологий. Зарождение и развитие автоматизации и роботизации. Транспорт, применяемый на производстве. Электрокары, транспортеры, погрузчики, краны и другой транспорт, применяемый на производстве. 3. Отечественный и зарубежный опыт проведения профессиональных конкурсов. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы».		ПК 4.5. ОК 04, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	8/6	
	Практическое занятие №1. Машины и механизмы. Электрические машины и аппараты промышленных организаций.	2/2	
	Практическое занятие №2. Работа на производстве. Автоматизация основных процессов производственного подразделения электромонтажной организации.	2/2	
	Практическое занятие №3. Конкурсы профессионального мастерства. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы».	2	
Тема 2.3. Технический прогресс: Перспективы и последствия. Современные средства связи	Практическое занятие №4. Контрольная работа по теме «Промышленные технологии».	2/2	
	Профессионально ориентированное содержание	8/2	
	1. Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля. История научно-технических открытий. Достижения и инновации в области компьютерной техники. 2. Оборудование, применяемое в промышленности. Виды систем и программ. 3. Промышленные компьютеры. Характеристики.		ПК 4.5. ОК 04, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	8/2	
	Практическое занятие №1. Достижения науки.	2	
	Практическое занятие №2. Современные информационные технологии.	2	
	Практическое занятие №3. ИКТ в профессиональной деятельности. Программное обеспечение информационных систем по программированию и переналадке электрического и электромеханического оборудования промышленных организаций.	2/2	

	Практическое занятие №4. Контрольная работа по теме «Технический прогресс: Перспективы и последствия. Современные средства связи».	2	
Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Профессионально ориентированное содержание	8/0	
	1. Условные предложения I. Достижения известных ученых в науке. Биографии великих ученых, их исследования и открытия. Построение условных предложений I типа.		ПК 4.5, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	2. Условные предложения II типа. Достижения известных ученых в науке. Биографии великих ученых, их исследования и открытия. Роль этих изобретений для человечества. Построение условных предложений II типа.		
	3. Условные предложения III типа. Достижения известных ученых в науке. Биографии великих ученых, их исследования и открытия. Роль этих изобретений для человечества. Построение условных предложений III типа.		
	В том числе практических занятий	8/0	
	Практическое занятие №1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	Практическое занятие №2. Известные российские ученые и их вклад в развитие науки об электричестве.	2	
	Практическое занятие №3. Известные ученые и их открытия в сфере электротехники за рубежом.	2	
	Практическое занятие №4. Контрольная работа по теме «Выдающиеся люди родной страны\ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по профессии специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аитов В. Ф., Аитова В. М., Кади С. В. Английский язык (A1 – B1+): Учеб. пос. для СПО. – 13-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-a1-v1-437857#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык+аудиозаписи в ЭБС: Учебник и практикум для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-audiozapisi-v-ebs-433316#page/1>

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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.	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«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	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и		

работать в коллективе и команде	из выполненных заданий содержат ошибки.	(FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий на зачете
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 Информатика

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	69
1. Общая характеристика.....	70
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	70
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	70
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	73
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	73
2.2. Содержание дисциплины.....	74
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	85
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	85
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	85
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.05 Информатика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ООД.05 Информатика»:

освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира,

роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Дисциплина «ООД.05 Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК.4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

	коллектива		
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 01	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; формат оформления результатов поиска информации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	166	36
Теоретические занятия	40	-
Практические занятия	116	-
Профессионально ориентированное содержание	36	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	166	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		18	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	2	
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
Тема 1.4.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02

Кодирование информации. Системы счисления	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	2	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	2	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	2	

Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
Тема 1.9. Информационная безопасность	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	
РАЗДЕЛ 2. Информационное моделирование		6	
Тема 2.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования. Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
Тема 2.2.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02

Математическ е модели в профессиональ ной области. Понятие алгоритма и основные алгоритмическ ие структуры	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия). Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2	
Тема 2.3. Анализ алгоритмов в профессиональ ной области. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
РАЗДЕЛ 3. Основы искусственного интеллекта		4	
Тема 3.1.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02

Искусственный интеллект: понятие, сферы применения. Линейная регрессия	Понятие и виды машинного обучения; обучение с учителем, обучение без учителя, задача регрессии, задача классификации, задача кластеризации, отбор данных для модели машинного обучения. Понятие линейной регрессии, целевая функция, линейное уравнение, гомоскедастичность данных; подбор коэффициентов линейного уравнения. Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии; нелинейные функции	2	
Тема 3.2. Классификация . Логистическая регрессия. Деревья решений. Случайный лес	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Цели и задачи классификации. Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта. Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация; создание, обучение и оценка модели логистической регрессии. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии. Дерево решений, атрибуты, эффективность разбиения, глубина дерева, идея алгоритма случайного леса, принцип мудрости толпы, случайный лес для решения задачи классификации и регрессии	2	
РАЗДЕЛ 4. Основы 3D моделирования		6	
Тема 4.1. Система трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно Документа	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем. Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы.	2	
Тема 4.2.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02

Основные приемы создания геометрических тел (многогранник и, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел)	Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности). Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел.	2	
Тема 4.3. Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D моделей. Отсечение части детали	Основное содержание Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования эскизов, 3d моделей, основные способы редактирования 3 D моделей. Создание 3 D моделей с элементами закругления (скругления) и фасками. Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью.	2 2	ОК 01, ОК 02
Раздел 5. Разработка веб-сайта		2	
Тема 5.1. Создание сайта. Настройка главной страницы	Основное содержание Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.	2 2	ОК 01, ОК 02
Раздел 6. Аналитика и визуализация данных на Паскаль		4	
Тема 6.1.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02

Введение в язык программирования Паскаль	Интерактивная среда программирование на Паскаль. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных. Математические операции с целыми и вещественными числами.	2	
Тема 6.2. Основные алгоритмические конструкции на Паскаль	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности. Проверка условия в Python. Синтаксис инструкций if, if-else, if-elif-else. Реализация циклических алгоритмов в Python. Функция range(). Синтаксис цикла for, цикла while.	2	
Консультации		4	
Раздел 7. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.		116/36	
Тема 7.1. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Основное содержание	76/36	ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02
	В том числе практических работ	40	
	Практическая работа №1. Основные приемы работы в текстовом процессоре Ms Word..		
	Практическая работа №2. Создание текстовых документов, содержащих списки и таблицы.		
	Практическая работа №3. Оформление формул в текстовом процессоре MsWord.		
	Практическая работа №4. Графические возможности MsWord..		
	Практическая работа №5. Построение организационных диаграмм в MsWord.		
	Практическая работа №6. Создание комплексного документа в MsWord.		
	Практическая работа №7. Использование систем проверки орфографии и грамматики.		
	Практическая работа №8. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов.		
	Практическая работа №9. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.		
	Практическая работа №10. Организация расчетов в табличном процессоре MsExcel.		

Практическая работа №11. Наглядное представление данных с помощью диаграмм и графиков в табличном процессоре MsExcel.			
Практическая работа №12. Абсолютная и относительная адресация в табличном процессоре MsExcel.			
Практическая работа №13. Фильтрация данных и условное форматирование в табличном процессоре MsExcel.			
Практическая работа №14. Комплексное использование приложений Ms Word b Excel для создания документов.			
Практическая работа №15. Базы данных. Системы управления базами данных. Формы представления данных. Сортировка записей в табличной базе данных			
Практическая работа №16. Поиск записей в табличной базе данных с использованием фильтров и запросов.			
Практическая работа №17. Электронные каталоги библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ и работа с ними.			
Практическая работа №18. Компьютерные презентации с использованием мультимедиа технологий.			
Практическая работа №19. Создание графических изображений в различных графических редакторах.			
Практическая работа №20. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Знакомство с интерфейсом программы. Виды документов.			
Профессионально ориентированное содержание:	36/36		
Практическая работа №21. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Построение основных чертёжных объектов.			ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02
Практическая работа №22. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Основные принципы построения примитивов.			
Практическая работа №23. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Построение простых элементов. Нанесение размеров.			
Практическая работа 24. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D.			

	Правка чертежа на примере примитивов.		
	Практическая работа №25. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Выполнение конусности и уклонов.		
	Практическая работа №26. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Построение массивов элементов.		
	Практическая работа №27. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Построение сопряжений.		
	Практическая работа №28. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Дополнительные ограничения при черчении. Основные дополнительные элементы построения при моделировании.		
	Практическая работа №29. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Эскиз. Параметризация.		
	Практическая работа №30. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Операция выдавливания.		
	Практическая работа №31. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Операция вращения.		
	Практическая работа №32. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Элемент по сечениям.		
	Практическая работа №33. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Сборка.		
	Практическая работа №34. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Создание чертежа по модели. Ассоциативные виды.		
	Практическая работа №35. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Создание текстовых документов.		
	Практическая работа №36. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Создание и работа с фрагментами.		
	Практическая работа №37. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Создание сборочного чертежа.		

	Практическая работа №38. Система автоматизированного проектирования Компас – 3D. Создание расширенной спецификации по сборочному чертежу.		
Тема 7.2. Телекоммуникационные технологии	Основное содержание	8	ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02
	В том числе практических работ	8	
	Практическая работа №39. Поисковые системы. Осуществление поиска информационного объекта в сети интернет.		
	Практическая работа №40. Разработка сайта с использованием языка гипертекстовой разметки HTML		
	Практическая работа №41. Тестирование созданного сайта.		
	Практическая работа №42. Информационные ресурсы интернета.		
Тема 7.3. Аналитика и визуализация данных на Паскаль	Основное содержание	32	ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02
	Практическая работа №43. Разработка блок-схем алгоритмов различных вычислительных процессов		
	Практическая работа №44. Запись математических и логических выражений на языке Паскаль		
	Практическая работа №45. Реализация линейных вычислительных процессов на языке Паскаль		
	Практическая работа №46. Реализация разветвляющихся вычислительных процессов. Оператор IF		
	Практическая работа №47. Программирование вычислительных процессов с ветвлением. Оператор CASE		
	Практическая работа №48. Вычисление сумм (произведений) конечного числа элементов ряда. Оператор FOR ...DO (FOR ... DOWNT0)		
	Практическая работа №49. Вычисление сумм (произведений) конечного числа элементов ряда. Оператор FOR ...DO (FOR ... DOWNT0)		

	Практическая работа №50. Расчет значений функции на заданном промежутке (табулирование функции). Оператор WHILE ... DO		
	Практическая работа №51. Расчет значений функции на заданном промежутке (табулирование функции). Оператор WHILE ... DO		
	Практическая работа №52. Вычисление сумм (произведений) элементов бесконечного ряда с заданной точностью. Оператор Repeat ...Until		
	Практическая работа №53. Вычисление сумм (произведений) элементов бесконечного ряда с заданной точностью. Оператор Repeat ...Until		
	Практическая работа №54. Процедуры и функции пользователя в языке Паскаль		
	Практическая работа №55. Процедуры и функции пользователя в языке Паскаль		
	Практическая работа №56. Обработка одномерных массивов		
	Практическая работа №57. Работа с двумерными массивами		
	Практическая работа №58. Решение задач с использованием переменной типа Record.		
Консультации	4		
Итоговая аттестация в форме экзамена	6		
Всего:	166		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.2. Основные электронные издания

1. Новожилов О. П. Информатика: Учебник для СПО. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/informatika-427004#page/1>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гаврилов М. В., Климов В. А. Информатика и информационные технологии: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. – 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/informatika-i-informacionnye-tehnologii-433276>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	- письменный/устный опрос; - тестирование; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, проектов, учебных исследований и т.д.); - выполнение домашних заданий проблемного характера; - выполнение практических заданий; - выполнение заданий экзаменационных билетов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные 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.	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	«Неудовлетворительно» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.06 Физика

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	87
1. Общая характеристика.....	88
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	88
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	88
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	92
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	92
2.2. Содержание дисциплины.....	93
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	108
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	108
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.06 Физика»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ООД.06 Физика»:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую науку.

Дисциплина «ООД.06 Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1.	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности

	инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства

ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	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	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	133	8
Теоретические занятия	103	-
Практические занятия	20	-
Профессионально ориентированное содержание	30	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	133	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Физика и методы научного познания Элементы астрофизики	Основное содержание	4/0	
	1. Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы.	2	ОК 03, ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 03, ОК 05
	2.Способы измерения физических величин (аналоговые и цифровые измерительные приборы, компьютерные датчиковые системы). Погрешности измерений физических величин (абсолютная и относительная) значение физики при освоении специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.	2	
	3.Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Применимость законов физики для объяснения природы космических объектов. Методы астрономических исследований. Современные оптические телескопы, радиотелескопы, вне атмосферная астрономия.	2	ОК 03, ОК 05
Раздел 1. Механика		12/0	
Тема 1.1. Основы кинематики	Основное содержание	4/0	ОК 01, ОК 02
	1.Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения.	2	

	Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение.		
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	2. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Зависимость координат, скорости и ускорения материальной точки от времени, и их графики.	2	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	3. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. (Элементы астрофизики). Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение	2	
Тема 1.2. Основы динамики	Основное содержание	2/0	
	1. Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. (Эл астрономии). Солнечная система. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	Основное содержание	2/0	
	1. Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	2	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	2. Решение задач с профессиональной направленностью по разделу	2	

	«Механика» Практическое применение физических знаний в повседневной жизни для использования простых механизмов, инструментов, транспортных средств.		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		14/0	
Тема 2.1. Основы молекулярно - кинетической теории	Основное содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1 Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел.		
	2. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа.		
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	3.Решение задач с профессиональной направленностью. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная		
Тема 2.2. Основы термодинамики	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества и	Основное содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02,
	Характеристика жидкого и газообразного состояния вещества. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная	2	

фазовые переходы	влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Перегретый пар и его использование в технике. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание		
	Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.		
	Контрольная работа по разделу 2. Молекулярная физика и термодинамика	2	
Раздел 3. Электродинамика		35/0	
Тема 3.1. Электрическое поле	Основное содержание	7/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	3	
	2. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля.	2	
	3. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов	2	

	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	4.Решение задач с профессиональной направленностью. Соединение конденсаторов.	2	
Тема 3.2. Законы постоянного тока	Основное содержание	10/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость.	4	
	2. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока.	2	
	3. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	4. Решение задач с профессиональной направленностью. Соединение проводников. Электрическая цепь.	2	
	5. Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»	2	
Тема 3.3. Электрический ток в различных средах	Основное содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма.	2	
	2. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	

	Решение задач с профессиональной направленностью. Определение электрохимического эквивалента меди.	2	
Тема 3.4. Магнитное поле	Основное содержание	6/0	
	1. Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость	4	
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	2. Решение задач с профессиональной направленностью применение силы ампера. Применение силы Лоренца.	2	
	3. Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		13/4	
Тема 4.1. Механические колебания и волны	Основное содержание	3/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	1. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	2. Решение задач с профессиональной направленностью. Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника.	2	
	3. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	1	
Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны	Основное содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02,
	1. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные	2	

	колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	2. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи.	2	
	3. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	4. Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Раздел 5. Оптика		12/3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.1. Природа света	Основное содержание	3/0	
	1. Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Полное отражение.	2	
	2. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система.	1	
Тема 5.2. Волновые свойства света. Элементы астрономии и астрофизики	Основное содержание	4/0	
	1. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия	4	

	света.		
	2. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Наблюдение сплошного и линейчатого спектров Спектральный анализ. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Диаграмма «спектральный класс - светимость» Звёзды главной последовательности Зависимость «масса — светимость» для звёзд главной последовательности	2	
Тема 5.3. Специальная теория относительности. Элементы астрономии и астрофизики	Основное содержание	2/0	
	1. Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики.	1	
	2. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва.	1	
Раздел 6. Квантовая физика		10/1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 6.1. Квантовая оптика	Основное содержание	1/0	
	1. Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова.	1	
	2. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта	1	
Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра	Основное содержание	8/0	
	1. Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты	2	

	Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры		
	2. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. (Эл астр) Солнце Солнечная активность Источник энергии Солнца и звёзд Эффект Вавилова – Черенкова	2	
	3.Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2	
	4. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений.	2	
Раздел 7. Физический практикум		20/4	
	Основное содержание	16/4	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа №1. Способы определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости.	2	
	Лабораторная работа №2. Определение влажности воздуха.	2	
	Лабораторная работа №3. Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости.	2	
	Лабораторная работа №7. Определение удельного сопротивления проводника.	2	
	Лабораторная работа №6. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2	
	Лабораторная работа №4. Изучение законов последовательного соединения тока.	2	
	Лабораторная работа №5. Изучение законов параллельного соединений проводников.	2	

	Лабораторная работа №8. Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	4/4	
	Лабораторная работа №9. Определение показателя преломления стекла.	2	
	Лабораторная работа №10. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		133	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Физики», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Физика: учебник и практикум для СПО/ А.Е. Айзензон. –М.: Издательство Юрайт, 2021-335с. – Серия: Профессиональное образование.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Кравченко Н. Ю. Физика: Учебник и практикум для СПО. –М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizika-434391#page/1>

2. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач, - М.: Академия, 2018. - Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/372050/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенции	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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. «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	устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; оценка выполнения лабораторных работ; оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); оценка тестовых заданий; наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, 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	курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.		

Приложение 2.7

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 Химия

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	106
1. Общая характеристика.....	107
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	107
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	107
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	110
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	110
2.2.Содержание дисциплины.....	111
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	118
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	118
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	118
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	119

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.07 Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.07 Химия»: формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Дисциплина «ООД.07 Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов,

	подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям,	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	- 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	
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	86	6
Теоретические занятия	64	-
Практические занятия	12	
Профессионально ориентированное содержание	6	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	86	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		48/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.07
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	Основное содержание	4/0	
	Введение. Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.		
	Решение расчетных задач на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.		
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома	Основное содержание	4/0	
	Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная). Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. <i>s</i> -, <i>p</i> - и <i>d</i> -Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		
Тема 1.3.	Основное содержание	6/0	

Строение вещества	Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки. Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.		
	Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов. Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь.		
	Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей. Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.		
Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	Основное содержание	6/0	
	Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов. Массовая доля растворенного вещества.		
	Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Реакции ионного обмена и условия их протекания.		
Тема 1.5. Классификация	Основное содержание	10/0	
	Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным		

неорганических соединений и их свойства	признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами.		
	Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований.		
	Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Гидролиз солей.		
	Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 2. Гидролиз солей		
Тема 1.6. Химические реакции	Основное содержание	4/0	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.07
	Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.		
	Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов. Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.		
Тема 1.7.	Основное содержание	8/0	

Металлы и неметаллы	Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Металлотермия. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные.		
	Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Правила оказания пострадавшему первой (доврачебной) помощи при поражении электрическим током, при ожогах, отравлении угарным газом		
	В том числе лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа № 3. Общие свойства металлов. Свойства оксидов и гидроксидов.		
	Лабораторная работа № 4. Генетическая связь между классами неорганических соединений. Качественные реакции на ионы. Решение экспериментальных задач по качественному определению ионов.		
Контрольная работа по разделу Общая и неорганическая химия		2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК.07
Раздел 2. Органическая химия		26/2	
Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	Основное содержание	4/0	
	Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.		
	Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC. Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения		

	(гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.		
Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники	Основное содержание	10/0	
	Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.		
	Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств. Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.		
	Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.		
	Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств. Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива. Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.		
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Назначение смазочных средств и способы их применения.		
	В том числе лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 5. Получение этилена и опыты с ним.		
Тема 2.3.	Основное содержание	6/0	

Кислородсодержащие органические соединения	Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Применение глицерина. Фенол. Физические и химические свойства фенола. Применение фенола на основе свойств. Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.		
	Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой. Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы. Применение глюкозы на основе свойств.		
	В том числе лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 6. Химические свойства карбоновых кислот на примере уксусной кислоты.		
Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения.	Основное содержание	4/0	
	Консультация. Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств.		

Полимеры	Консультация. Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств. Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.		
Итоговая контрольная работа		2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные 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

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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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. «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.	Устный опрос Тестирование Проекты Практические работы Разноуровневые задания Групповые проекты Фронтальный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
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		

Приложение 2.8

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.08 Биология

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	121
1. Общая характеристика.....	122
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	122
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	122
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	126
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	126
2.2. Содержание дисциплины.....	127
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	130
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	130
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	130
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	131

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.08 Биология»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.08 Биология»: сформировать у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Дисциплина «ООД.08 Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной,	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов,

	оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	- 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	
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	4
Теоретические занятия	32	
Практические занятия	4	
Профессионально ориентированное содержание	4	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		8/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	4/0	
	Уровни организации живых организмов. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса Биология, цели и задачи курса. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира в практической деятельности людей. Основные критерии живых систем. Живыми системами, или биосистемами, являются клетки и организмы, виды и популяции, биогеоценозы и биосфера. В этих разных по сложности биосистемах жизнь проявляется целым рядом общих свойств живой материи.		
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки. Макро- и микроэлементы клетки. Минеральные вещества, соли. Органические вещества клетки: белки, их строение, функции. Липиды: жиры и воски. Классификация жиров. Особенности строения, выполняемые функции. Углеводы, их классификация, функции. Поли-, ди-, -моносахариды, их значение для клетки и организма.		
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	2/0	
	Основные положения клеточной теории. Прокариотические и эукариотические клетки, их особенности строения. Вирусы – неклеточные формы жизни.		
Тема 1.3. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2/0	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз: фазы митоза. Жизненный цикл клетки, интерфаза, профаза, метафаза, анафаза, телофаза, редупликация, хроматиды, центромера, веретено деления. Преемственность в ряду клеточных поколений. Мейоз: фазы мейоза. Мейотический цикл клетки. Характеристика основных стадий мейоза. Биологическое значение мейоза. Сходства и различия митоза и мейоза.		
Раздел 2. Строение и функции организма		12/0	ОК 01, ОК 02,

Тема 2.1. Формы размножения организмов	Основное содержание	4/0	ОК 04
	Размножение: половое и бесполое размножение. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Почкование. Фрагментация. Спорообразование. Митоз. Деление на две части. Вегетативное размножение. Половое размножение. Особенности строения половых клеток. Образование половых клеток и оплодотворение.		
	Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный период. Основные стадии эмбрионального развития. Образование бластулы, гастрюляция, первичный органогенез. Постэмбриональный период. Прямое постэмбриональное развитие и не прямое (развитие с метаморфозом).		
Тема 2.2. Закономерности наследования	Основное содержание	4/0	
	Основные понятия генетики. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. История развития генетики как науки. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание. Решетка Пеннета. Цитологические основы дигибридного скрещивания.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Решение задач на моно-, ди- и полигибридное скрещивание, составление генотипических схем скрещивания.		
Тема 2.3. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4/0	
	Сцепленное наследование генов. Законы Т. Моргана. Генетика пола. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, признаков, сцепленных с полом.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 2. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.		
Раздел 3. Теория эволюции		6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2/0	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции.		
Тема 3.2. Макроэволюция.	Основное содержание	2/0	
	Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения		

Возникновение и развитие жизни на земле	биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле.		
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез	Основное содержание	2/0	
	Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека антропогенез с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.		
Раздел 4. Экология		8/4	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2/0	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда.		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	2/0	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.		
Тема 4.3. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Профессионально ориентированное содержание	4/4	
	Шумовое загрязнение на производстве, его влияние на здоровье человека, меры профилактики.	2/2	
	Правила оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме, потере сознания, внезапном заболевании.	2/2	
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Биология 2-е изд. Учебник и практикум для СПО под ред. Ярыгина В.Н., 2024г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
2. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
3. www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
4. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).
5. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
6. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).
7. www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
9. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2010.
10. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В.В.Маркиной. — М., 2010.
11. Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.
12. Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.
13. Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.
14. Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология. — М., 2010.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Устный опрос Тестирование Проекты Практические работы Разноуровневые задания Групповые проекты Фронтальный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	«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.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	«Неудовлетворительно» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
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		

Приложение 2.9
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 История

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	133
1. Общая характеристика.....	134
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	134
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	134
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	136
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	136
2.2.Содержание дисциплины.....	137
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	154
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	154
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	154
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.09 История»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.09 История»:

- формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике;
- формирование целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества;
- формирование у молодёжи способности и готовности к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «ООД.09 История» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	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; структуру плана для решения задач	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; использовать современное программное обеспечение	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	117	4
Теоретические занятия	105	-
Практические занятия	12	-
Профессионально ориентированное содержание	7	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	117	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны. Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		20/0	
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание	6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.4 Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Усиление борьбы ведущих держав за передел мира. Тройственный союз и Антанта.	2	
	Причины и начало Первой мировой войны. Сараевское убийство. Вступление в войну стран Европы и России. Соотношение сил и планы сторон. Военные действия на Западном и Восточном фронтах. Бои на Западном фронте. Сражение на Марне. Операции русских войск в Восточной Пруссии и Галиции. Позиционная война и новые виды вооружения. Отступление русской армии в 1915 г. Битвы под Верденом и на р. Сомма. Брусиловский прорыв русских войск на Юго-Западном фронте. Восточный фронт в условиях революционных событий 1917 года. Выход России из войны. Вступление в войну США.	2	

	Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем. Милитаризация экономики. Российское общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Нарастание дисбаланса в экономике, падение уровня жизни населения. Рост забастовочного и оппозиционного движения. Распутинщина и кризис власти. Речь Н. Милюкова. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Нарастание революционных настроений в российском обществе. Война как революционизирующий фактор. Революционные события в Петрограде в феврале 1917 г. Система двоевластия. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Формирование Временного правительства. Отречение Николая II.	2	
	Нарастание кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г. Программа преобразований Временного правительства. Апрельский политический кризис. Июньский политический кризис и рост популярности большевиков. Попытка установления военной диктатуры генерала Л.Г. Корнилова. Провозглашение России республикой. Предпарламент.	2	
	Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков. Назревание общенационального кризиса в стране. Большевизация Советов. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Новые органы власти: ВЦИК, Совнарком. Первые декреты. Мероприятия большевиков в политической и экономической	2	

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Основное содержание	8/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Причины Гражданской войны и ее характер. Выборы и разгон Учредительного собрания. Очаги гражданского противостояния осенью 1917 – весной 1918 г. Восстание Чехословацкого корпуса и формирование фронтов Гражданской войны. Создание Красной Армии. Антибольшевистские силы: состав, идеология, цели.	2	
	Боевые действия на Восточном фронте. Поражение армий А.В. Колчака. Действия Н.Н. Юденича на Северо-Западе РСФСР. Формирование Добровольческой армии. «Вооруженные силы Юга России» А.И. Деникина. Поражение армии П.Н. Врангеля в Крыму. Советско-польская война 1919 – 1920 г. Причины победы большевиков в Гражданской войне. Итоги и последствия Гражданской войны в России.	2	
	Внутренняя политика большевиков. Политика «военного коммунизма». Национализация торговли и промышленности. ВСНХ. Всеобщая трудовая повинность. Продразверстка. Чрезвычайные органы: ЧК, комбеды и ревкомы. Отмена товарно-денежных отношений, уравнительная оплата труда, введение карточной системы. План ГОЭЛРО.	2	
	Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. «Красный» и «белый» террор. Социальная политика большевиков. Политика большевиков в области идеологии, образования культуры в годы Гражданской войны. Эмиграция и формирование Русского зарубежья.	2	
Раздел 2. СССР в 1920–1930-е годы. Межвоенный период (1918–1939)		26/0	
Тема 2.1.	Основное содержание	8/0	ОК 02, ОК 04,

СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Внутренняя ситуация в стране после Гражданской войны. Социально-экономический кризис. Голод 1921–1922 гг. Крестьянские восстания (Сибирь, Тамбовщина, Поволжье). Кронштадтское восстание. Основные мероприятия нэпа. Переход к новой экономической политике (нэп). Замена продразверстки натуральным налогом. Финансовая реформа 1922–1924 гг. Перемены в промышленности. Частичная денационализация. Концессии. Внутренние противоречия и кризисы новой экономической политики. Итоги экономического развития страны к концу 20-х годов. Причины свертывания НЭПа.	2	ОК 05
	Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг. Активизация борьбы в партийно-государственном руководстве СССР в 20-е годы. Установление однопартийной политической системы. Изъятие церковных ценностей и преследования духовенства. Активизация борьбы за власть в партии большевиков после смерти В.И. Ленина. И.В. Сталин – Генеральный секретарь ЦК партии. Курс на строительство социализма в одной стране.	2	
	Национальная политика. Образование СССР. Предпосылки образования СССР. План «автономизации» И.В. Сталина. Ленинский план создания федерации равноправных республик. Договор об образовании СССР 1922 г. Конституция СССР 1924 г.	2	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1. Складывание территории СССР в 20-30-е годы. Работа с картой.	2	
Тема 2.2. Советский Союз в	Основное содержание	4/0	ОК 02, ОК 05
	Индустриализация в СССР. Причины, цели и источники индустриализации. Особенности	2	

конец 1920-х–1930-е гг.	индустриализации в СССР. Разработка первого пятилетнего плана. Форсированная индустриализация. Труд заключенных. Социалистическое соревнование. Итоги индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства. Причины коллективизации сельского хозяйства. Сочетание добровольного принципа вступления в колхозы с административным нажимом на крестьян. «Великий перелом» и переход к сплошной коллективизации. Политика «раскулачивания». Итоги коллективизации. Итоги и цена советской модернизации. Итоги развития СССР к концу 30-х гг. Цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу.		
	Политическая система СССР в 30-е гг. Утверждение «культ личности» Сталина. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Усиление идеологического контроля над обществом. Пионерская организация и ВЛКСМ. Массовые политические репрессии и их последствия. Конституция СССР 1936 г.	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	2/0	ОК 05, ОК 06
	Социокультурное развитие СССР в период нэпа. Деятельность Наркомпроса. Всероссийская чрезвычайная комиссия по ликвидации неграмотности. Развитие системы образования. Рабфаки. Основные направления в литературе (футуризм) и архитектуре (конструктивизм). Советский авангард. Развитие советского кинематографа. С. Эйзенштейн. Развитие науки. Большевики и интеллигенция. Высылка группы интеллигенции за границу (1922 г.). «Сменовеховство» и начало массового возвращения на Родину. Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг. Введение всеобщего начального обучения (1930 г.). Укрепление партийного контроля в системе образования. Развитие науки и техники. Советский кинематограф. Музыкальное творчество. Развитие архитектуры и скульптуры. Формирование творческих союзов. Борьба с «буржуазной»	2	

	наукой и культурой, утверждение принципов «социалистического реализма». Становление и развитие естественных наук в 1930-е гг. Академия наук СССР. Выдающиеся ученые, конструкторы и их достижения. Освоение Арктики.		
Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Г.В. Улучшение отношений с западными державами. Генуэзская конференция. Раппальский договор с Германией. Прорыв дипломатической изоляции СССР в 1924 г. «Полоса признаний». Противоречия во взаимоотношениях с западными странами. Нерешенность вопроса о долгах царского и Временного правительств. Коммунистический интернационал (Коминтерн) и ставка большевиков на развитие «мировой революции». Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность. От курса на мировую революцию к концепции «построения социализма в одной стране». Приход к власти в Германии нацистов. Возрастание угрозы мировой войны. Советско-американские отношения. Вступление СССР в Лигу Наций. Попытки создания системы коллективной безопасности в Европе. Заключение СССР двусторонних договоров с Францией и Чехословакией. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Неудача англо-франко-советских переговоров в августе 1939 г. Советско-германский пакт о ненападении и секретный протокол о разделе сфер влияния СССР и Германии. Советско-германский договор «О дружбе и границах». Результативность внешней политики СССР накануне войны.	2	
	СССР накануне Великой Отечественной войны. Укрепление обороноспособности страны. Форсирование военного производства и освоение новой техники. Ужесточение трудового законодательства. «Зимняя война» с Финляндией и ее последствия. Изменение государственных границ	2	

	СССР. Включение в состав СССР Латвии, Литвы, Эстонии, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.		
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2. Внешняя политика СССР и ее результативность. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Тема 2.5. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Революционная волна после Первой мировой войны. Послевоенное устройство мира. Веймарская республика. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Версальско-Вашингтонская система и ее внутренние противоречия.	2	
	Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг. Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. и его последствия. Причины и социально-политические последствия «Великой депрессии».		
	Возникновение фашизма в Италии и Германии. Приход нацистов к власти в Германии. Формирование тоталитарного режима. Подготовка Германии к войне.	2	
	Нарастание международной напряженности в 30-е гг. Антифашистское движение в странах Европы. Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании. Агрессивная политика нацистской Германии и Италии. Создание оси Берлин–Рим–Токио. СССР и система коллективной безопасности в Европе. Н. Чемберлен и политика «умиротворения» агрессора. Англо-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении.	2	
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		22/0	

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Причины и начало Второй мировой войны. Мир накануне Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу. Разгром Франции и ее союзников. Вступление США в войну.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Причины Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Вторжение Германии и ее союзников на территорию СССР. Характер войны. Действия группы армий «Север», «Центр» и «Юг». Сопротивление врагу и трагедия отступления. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Оборона Одессы и Севастополя. Ленинград в условиях блокады: военный и трудовой подвиг горожан. «Дорога жизни». Битва за Москву. Москва на осадном положении. Парад 7 ноября на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Г.К. Жуков. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны. Образование Государственного комитета обороны. И.В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Помощь населения фронту. Создание дивизий народного ополчения. Перестройка экономики на военный лад. Трудовой героизм советского народа. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз и его значение. Нацистский оккупационный режим. Движение партизан и подпольщиков. «Генеральный план Ost». Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Развертывание партизанского движения. Подпольщики и их борьба с врагом.	2	

	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3. Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание	8/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Сталинградская битва. Германские военные планы на 1942 год. Мобилизация сил СССР в 1942 г. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.	2	
	Прорыв блокады Ленинграда. Значение героического сопротивления Ленинграда. Изменения повседневного быта горожан после прорыва блокады.	2	
	Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Итоги и значение Курской битвы. Завершение коренного перелома в войне. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения.	2	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 4. Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне. СССР и союзники. Проблема открытия Второго фронта. Тегеранская конференция 1943 г. и ее решения. Работа с исторической картой и историческими документами.	2	

Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание	2/0	ОК 02, ОК 05
	Советская страна: единство фронта и тыла. «Всё для фронта, всё для победы!». Культурное пространство в годы войны. Советский патриотизм. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Помощь мастеров культуры фронту. Государство и церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и в Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Безоговорочная капитуляция Германии. Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны. Открытие Второго фронта в Европе. Ялтинская и Потсдамская конференции 1945 г.: основные решения и дискуссии. Конференция Объединенных наций в Сан-Франциско. Создание ООН (июнь 1945 г.). Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг. Источники, цена и историческое значение Победы. Решающий вклад СССР в разгром нацистской Германии.	2	
	Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны. Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР	2	

	в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения на политической карте Европы. Уроки войны. Создание ООН.		
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5. Наш край в годы Великой Отечественной войны (подвиг работников машиностроительной отрасли на фронте и в тылу). Экскурсия в краеведческий музей.	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		24/2	
Тема 4.1. СССР в 1945–1953 гг.	Основное содержание	4/0	ОК 05, ОК 06
	СССР в первые послевоенные годы. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. IV пятилетка: задачи и их решение. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Ужесточение административно-командной системы. Идеологические кампании и послевоенные репрессии.	2	
	Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы. Рост влияния СССР на международной арене. СССР и США. Фултонская речь У. Черчилля. Начало холодной войны. Начало гонки вооружений. Создание Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ). Конфликт СССР с Югославией. Создание Организации Варшавского договора (ОВД).	2	
Тема 4.2.	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 05.

СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. XX съезд КПСС и разоблачение «культ личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Утверждение единоличной власти Хрущева. Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Освоение целинных земель. Социальные преобразования. Повышение пенсий, попытки решения жилищного вопроса. Дефицит товаров народного потребления.	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу и мирному сосуществованию. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания. СССР и мировая социалистическая система. Отставка Н.С. Хрущева. Нарастание дисбаланса в экономике и субъективизма в политике.	2	
	Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полёты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.	2	
Тема 4.3.	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 06.
Советское общество в	Реформы 1965 г. и их результаты. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. «Косыгинские реформы» 1965 года в промышленности и сельском	2	

середине 1960-х – начале 1980-х гг.	хозяйстве.		
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Конституция СССР 1977 г. Движение диссидентов. А.Д. Сахаров. Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Литература и искусство: поиски новых путей. Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Научно-технический прогресс в СССР.	2	
	Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Холодная война и мировые конфликты. «Пражская весна» и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США.	2	
Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Основное содержание	8/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР. Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Политика «перестройки» – курс на ускорение экономического развития страны и «обновление социализма». Провозглашение основных направлений политики «перестройки» на XXVII съезде КПСС. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Становление рыночных отношений и противоречия этого процесса. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Гласность и плюрализм. Формирование различных общественно-политических движений и партий. Демократизация советской политической системы. Альтернативные выборы народных депутатов. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. «Новое мышление».	2	

	Кризис политики «перестройки». Последний этап «перестройки»: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Введение поста президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Законы о разграничении полномочий между Союзом ССР и субъектами федерации. Избрание Б.Н. Ельцина президентом РСФСР. Распад СССР. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста президента РСФСР. «Новоогаревский процесс» – разработка проекта нового союзного договора. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Победа Б.Н. Ельцина и его сторонников. Оформление юридического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
	Профессионально ориентированное содержание.	2/2	ОК 01, ОК 02,
	Советский атомный проект. Советские атомщики на службе Родине. Экскурсия в музей ядерного оружия.		ОК 06.
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		23/3	
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Основное содержание	8/0	ОК 02, ОК 04,
	Начало радикальных экономических преобразований. Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация госимущества.	2	ОК 05, ОК 06.

	Становление новой государственности в РФ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события 3-4 октября 1993 г. в Москве, обстрел «Белого дома». Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг	2	
	Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Военно-политический кризис 1994–1996 гг. в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Дефолт 1998 г. и его последствия. Политическая система РФ в 90-е гг. Российская многопартийность в 1990-х гг. и строительство гражданского общества. Президентские выборы 1996 г. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Отставка Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (1999 г.).	2	
	Внешняя политика России в 90-е гг. Новые приоритеты внешней политики. Взаимоотношения с США и другими странами Запада. Россия на постсоветском пространстве (СНГ и союз с Белоруссией, военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ).	2	
Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	8/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Вступление в должность Президента В.В. Путина (2000 г.) и Завершение контртеррористической операции на Северном Кавказе. Формирование и реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Операция по «принуждению Грузии к миру». Избрание В.В. Путина Президентом РФ (2012 г., 2018 г.). Политический кризис в Украине 2014 г. Договор о принятии Республики Крым и г. Севастополь в состав России, реакция российского общества и зарубежных стран. Принятие поправок в Конституцию РФ (2020) и их значение.	2	
	Экономическое развитие России в 2000-е годы. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало мирового	2	

	экономического кризиса в 2014 г. Антикризисные меры правительства РФ.		
	Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Борьба за восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Союзное государство России и Беларуси. Политический кризис и государственный переворот в Украине 2014 г. Позиция России и зарубежных стран. Провозглашение независимых республик на юго-востоке Украины. Минские соглашения и политика России по отношению к Донецкой Народной Республике (ДНР) и Луганской Народной Республике (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России.	2	
	Российское общество в начале XXI в. Основные принципы и направления государственной социальной политики (здравоохранение, социальное обеспечение, образование). XXII Олимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи. Развитие культуры, науки и образования в современной России. Реформы в области образования. Процессы глобализации и массовая культура. Наука России в конце XX – начале XXI в. Образование и наука. Достижения российских учёных.	2	
Тема 5.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	7/3	ОК 02, ОК 05, ОК 06.
	От биполярного к многополюсному миру. Организации международного сотрудничества. Глобализация экономики. Мировые экономические кризисы. Достижения и проблемы интеграции. Политическое развитие: смена политических режимов, «арабская весна». Международный терроризм. Региональные конфликты и войны. Постсоветское пространство: политическое и социально-экономическое развитие, интеграционные процессы, кризисы и военные конфликты. Россия в современном мире.	2	

	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространения ядерного оружия. Поддержание мира. Проблема природных ресурсов и экологии. Борьба с бедностью. Пандемия коронавируса и потребности качественного развития медицинской науки и техники. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Меры по поддержке граждан и бизнеса в РФ в условиях коронавирусных ограничений.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	3/3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06.
	История развития систем качества (защита индивидуальных / групповых проектов)		
Промежуточная аттестация дифференцированного зачета		2	
Всего		117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Истории, обществознания, географии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания их растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

1. 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>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Учебник для СПО. – 21-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2021.
2. Всеобщая история; Учебник для СПО. В 2-х частях. Ч.1. История древнего мира и средних веков/ Под ред. Питулько Г.Н. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/vseobschaya-istoriya-v-2-ch-chast-1-istoriya-drevnego-mira-i-srednih-vekov-446436>
3. Всеобщая история; Учебник для СПО. В 2-х частях. Ч.2. История нового и новейшего времени/ Под ред. Питулько Г.Н. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/vseobschaya-istoriya-v-2-ch-chast-1-istoriya-drevnego-mira-i-srednih-vekov-446436>
4. Харин А. Н. История мировых цивилизаций: Учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/istoriya-mirovyh-civilizaciy-429296>
5. Пленков О. Ю. Новейшая история: Учебник для СПО. – 2-е изд. Перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/noveyshaya-istoriya-437279>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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.	проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	«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.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	«Неудовлетворительно» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		

Приложение 2.10
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 Обществознание

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	157
1. Общая характеристика.....	158
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	158
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	158
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	162
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	162
2.2.Содержание дисциплины.....	153
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	173
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	173
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	173
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	173

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.10 Обществознание»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.10 Обществознание»: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности. Ключевыми задачами изучения обществознания являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

Дисциплина «ООД.10 Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации

		экономических показателей	производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства

ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	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; структуру плана для решения задач	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; использовать современное программное обеспечение	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	74	4
Теоретические занятия	68	-
Практические занятия	6	-
Профессионально ориентированное содержание	13	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	74	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек в обществе		12/0	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 05
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	
	Перспективы развития специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности мастера слесарных работ. Роль науки в решении глобальных проблем.		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и	Основное содержание	6/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 02, ОК 04,
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном	2	

его деятельность	обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Выбор профессии. Профессиональное определение. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.		
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/0	
	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности		
Раздел 2. Духовная культура		10/0	
Тема 2.1.	Основное содержание	1/0	ПК 4.1, ПК

Духовная культура личности и общества	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	1	4.2., ПК 4.3., ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности.		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание	4/0	ОК 02, ОК 03
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.	2	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	
Тема 2.3. Религия	Основное содержание	2/0	ОК 05, ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2	
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 05
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		12/0	
Тема 3.1.	Основное содержание	2/0	ОК 02, ОК 07

Экономика- основа жизнедеятельности общества	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание	2/0	ОК 01
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание	1/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	

	Спрос на труд и его факторы в сфере специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки.	1	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 03
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание	2/0	ОК 06, ОК 09
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	2	
Раздел 4. Социальная сфера		10/2	
Тема 4.1. Социальная	Основное содержание	1/0	ОК 01, ОК 05, ОК 06

структура общества. Положение личности в обществе	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.	1	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание	2/0	ОК 05, ОК 06
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание	2/0	ОК 05, ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 04, ОК 05
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	В том числе практических занятий	2/2	

	Практическое задание № 3. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		8/0	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание	4/0	ОК 05, ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание	3/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 03, ОК 04
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	

	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.	1	
	Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства.	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20/2	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 05, ОК 09
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 02, ОК 06, ОК 07
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	

	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание	6/0	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	2	
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.	2	
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных услуг.	2	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание	4/0	ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.	2	
	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.	2	

Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание	4/0	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Истории, обществознания, географии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

1. Обществознание: Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Агафоновой Н.В. – 5-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/obschestvoznание-v-2-ch-chast-1-434180>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Обществознание: Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Агафоновой Н.В. – 5-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/obschestvoznание-v-2-ch-chast-2-437702#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	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)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	«Удовлетворительно» – содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы,	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 География

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	176
1. Общая характеристика.....	177
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	177
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	177
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	180
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	180
2.2.Содержание дисциплины.....	181
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	187
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	187
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	187
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	187

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.11 География»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ООД.11 География»:

воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Дисциплина «ООД.11 География» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений

		исполнителями	по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	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; структуру плана для решения задач	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; использовать современное программное обеспечение	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	4
Теоретические занятия	30	-
Практические занятия	6	-
Профессионально ориентированное содержание	9	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ).	1/0	ОК 01, ОК 02
Раздел 1. Общая характеристика мира		17/3	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Основное содержание	3/0	ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. «Ознакомление с политической картой мира».		

Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Географическая среда. Типы природопользования Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.	1/1	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды.	1/1	
Тема 1.1. География населения мира	Основное содержание	4/0	ОК 01, ОК 02
	1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества.	1	
	2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.	1	

	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическая работа № 2. «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)».	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	4/1	
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения.	2/1	
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №3. «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира».		
Раздел 2. Региональная характеристика мира		14/0	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения. Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе 2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная	2	

	структура		
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Основное содержание	4/0	
	1. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
Тема 2.3. Африка. Австралия и Океания	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке.	1	
	2. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании.	1	
Тема 2.4. Америка	Основное содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	

	Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке.	1	
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	
	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке.		
Тема 2.5. Россия в современном мире	Основное содержание	1/0	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1/0	
	Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России.	1	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2/1	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Основное содержание	1/0	
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	1	

	Профессионально ориентрованное содержание	1/1	
	Влияние предприятий профильной отрасли «Машиностроение» на глобальные проблемы.	1/1	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Истории, обществознания, географии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

1. Родионова И.А. Экономическая и социальная география мира: Учебник для СПО. В 2 ч. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomicheskaya-i-socialnaya-geografiya-mira-v-2-ch-chast-1-437832#page/1>

3.2.2. Дополнительные издания:

1. Экономическая география: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. ред. Вишнякова Я.Д. – М.:Юрайт, 2024. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomicheskaya-geografiya-426500#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение практических заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	«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	
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	содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.		

Приложение 2.12
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Физическая культура

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	190
1. Общая характеристика.....	191
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	191
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	191
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	192
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	192
2.2. Содержание дисциплины.....	193
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	201
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	201
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	201
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	201

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.12 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.12 Физическая культура»: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «ООД.12 Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-основы проектной деятельности	

ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	117	10
Теоретические занятия	10	-
Практические занятия	107	-
Профессионально ориентированное содержание	10	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	117	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека		12/4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта	Основное содержание	2/0	
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО).		
Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.		
Тема 1.3. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.). Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.		

Тема 1.4. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Основное содержание Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности, нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями. Основные принципы построения самостоятельных занятий. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля.	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.5. Физическая культура в режиме трудового дня	Профессионально ориентированное содержание Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2/2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Профессионально ориентированное содержание Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.	2/2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Раздел № 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		6/6	
Тема 2.1.	Профессионально ориентированное содержание	2/2	ОК 01, ОК 04,

Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».		ОК 08
Тема 2.2. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Профессионально ориентированное содержание Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	2/2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации	Профессионально ориентированное содержание Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной	2/2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач. Профессионально-прикладная физическая подготовка	деятельности. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий).		
Учебно-тренировочные занятия		95/0	
Тема 2.4. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Основное содержание	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	2/0	
	Практическое занятие №1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств.	2/0	
Тема 2.5. Гимнастика	Основное содержание	14/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	14/0	
	Практическое занятие №2. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.	2/0	
	Практическое занятие №3. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2/0	
	Практическое занятие №4. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.	2/0	
	Практическое занятие №5. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля,	2/0	

	поднимание и переноска груза, прыжки.		
	Практическое занятие №6. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на перекладинах	2/0	
	Практическое занятие №7. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на «козле». Освоение и совершенствование опорного прыжка через «козла».	2/0	
	Практическое занятие №8. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках мост.	2/0	
Тема 2.6. Баскетбол	Основное содержание	20/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	20/0	
	Практическое занятие №9. Техника безопасности на занятиях баскетболом.	2/0	
	Практическое занятие №10. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты.	2/0	
	Практическое занятие №11. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола.	2/0	
	Практическое занятие №12. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча.	2/0	
	Практическое занятие №13. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча.	2/0	
	Практическое занятие №14. Защитные действия против игрока без мяча, против игрока с мячом.	2/0	

	Практическое занятие №15. Групповые тактические действия в нападении и защите в учебной игре.	2/0	
	Практическое занятие № 16. Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.	2/0	
	Практическое занятие №17. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.	2/0	
Дифференцированный зачет		2	
Всего за 1 семестр		51	
Тема 2.7. Лыжная подготовка	Основное содержание	12/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практические занятия	12/0	
	Практическое занятие №18. Обучение способам лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход. Одновременный одношажный ход.	2/0 2/0	
	Практическое занятие №19. Обучение технике подъемов. Преодоление подъемов.	2/0	
	Практическое занятие №20. Обучение поворотам плугом и переступанием. Обучение технике падения.	2/0	
	Практическое занятие №21. Переход с хода на ход по дистанции. Переход с хода на ход на участках спусков при скорости 8 – 10 м/с.	2/0	
	Практическое занятие № 22. Развитие скоростной выносливости. Прохождение дистанции до 3 км. Прохождение дистанции до 5 км.	2/0	
	Практическое занятие № 23. Основные элементы тактики в лыжных гонках (распределение сил, лидирование, обгон, финиширование).	2/0	
Тема 2.8. Волейбол	Основное содержание	13/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	13/0	

	Практическое занятия №24. Техника безопасности на занятиях волейболом.	2/0	
	Практическое занятие №25. Обучение стойке волейболиста и ее разновидностям. Обучение технике перемещения. Прямой нападающий удар.	2/0	
	Практическое занятия №26. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча.	2/0	
	Практическое занятия №27. Освоение и совершенствование техники игры: подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками.	2/0	
	Практическое занятие №28. Освоение и совершенствование техники игры: прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину. прием мяча одной рукой в падении.	2/0	
	Практическое занятие №29. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.	2/0	
	Практическое занятие №30. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.	2/0	
Тема 2.9. Настольный теннис	Основное содержание	10/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	10/0	
	Практическое занятие №31. Техника безопасности на занятиях теннисом. Разбор правил игры.	2/0	
	Практическое занятие №32. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом.	2/0	
	Практическое занятие № 33. Технические элементы: удары по мячу.	2/0	
	Практическое занятие №34. Способы перемещения. подача. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.	2/0	
	Практическое занятие №35. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.	2/0	
Тема 2.10. Спортивные	Основное содержание	4/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	4/0	

игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Практическое занятие № 36. Освоение техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры.	2/0	
	Практическое занятие № 37. Совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры.	2/0	
Тема 2.11. Лёгкая атлетика	Основное содержание	20/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	20/0	
	Практическое занятие №38. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой.	2/0	
	Практическое занятие №39. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования.	2/0	
	Практическое занятие №40. Совершенствование техники спринтерского бега.	2/0	
	Практическое занятие №41. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))).	2/0	
	Практическое занятие №42. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью).	2/0	
	Практическое занятие №43. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.	2/0	
	Практическое занятие №44. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега.	2/0	
	Практическое занятие №45. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши).	2/0	
	Практическое занятие № 46. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики.	2/0	
	Практическое занятие № 47. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2/0	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные 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.

Открытая спортивная площадка оснащена беговой дорожкой, гимнастическими снарядами.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

1. 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>.
2. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - правила личной и производственной гигиены: режим труда и отдыха на рабочем месте; -требования техники безопасности при слесарной и механической обработке деталей; - требования к организации рабочего места и безопасности выполнения пригоночных работ; -организация рабочего места при выполнении сборки и регулировки приспособлений, режущего и измерительного инструмент; - правила рациональной организации труда на рабочем	«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	-составление словаря терминов, либо кроссворда -защита презентации/доклада-презентации -выполнение самостоятельной работы -составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, -составление профиограммы -заполнение дневника самоконтроля -защита реферата -составление кроссворда -фронтальный опрос -контрольное тестирование -составление комплекса

месте; - способы и приемы безопасного выполнения работ; - система мероприятий по созданию на рабочем месте оптимальных валеологических и высокопроизводительных условий; - опасные и вредные факторы на производстве; -причины травматизма на рабочем месте и меры по их предотвращению; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -основы проектной деятельности; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -средства профилактики перенапряжения;	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.	упражнений -оценивание практической работы -тестирование -тестирование (контрольная работа по теории) -демонстрация комплекса ОРУ, -сдача контрольных нормативов -сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете.
Уметь: -составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	«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. «Удовлетворительно» – содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство	-составление словаря терминов, либо кроссворда -защита презентации/доклада-презентации -выполнение самостоятельной работы -составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, -составление профессиограммы -заполнение дневника самоконтроля -защита реферата -составление кроссворда -фронтальный опрос -контрольное тестирование -составление комплекса упражнений -оценивание практической работы -тестирование -тестирование (контрольная работа по теории) -демонстрация комплекса ОРУ, -сдача контрольных нормативов -сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)

	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.	сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на дифференцированном зачете.

Приложение 2.13

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родина

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	205
1. Общая характеристика.....	206
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	206
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	206
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	209
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	209
2.2. Содержание дисциплины.....	210
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	222
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	222
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	222
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	222

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины»: формирование ценностей и компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина «ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК,ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,

	производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах	-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	

ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
ОК 03	-применять современную научную профессиональную терминологию	-современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	
ОК 06	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; -описывать значимость своей профессии;	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии;	
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -принципы бережливого производства	

ОК 08		-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	4
Теоретические занятия	62	-
Практические занятия	8	-
Профессионально ориентированное содержание	10	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	70	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и		

	электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или		

	чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		

	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь		

	профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		6	
Тема 8.1. Конфликты и способы их	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		

разрешения	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение», особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	
Тема 9.1. Безопасность в	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		

цифровой среде	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03;
	Комбинированное занятие		ОК 06
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03;
	Практическое занятие		ОК 06
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	
Тема 10.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04;

Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Комбинированное занятие		ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04;
	Практическое занятие		ОК 06; ОК 08
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04;
	Комбинированное занятие		ОК 06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		10	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	4	ОК 03; ОК 04;
	Комбинированное занятие		ОК 06; ОК 07
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация		

	подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			

Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призванного»;		

бытом военнослужащих	организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечени

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

1. Каракеян В. И., Никулина И. М. Безопасность жизнедеятельности: Учебник и практикум для СПО. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-433348#page/1>
2. Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. Основы безопасности жизнедеятельности: Базовый уровень. Учебник для СПО. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для СПО– 7-е изд., степеотип. – М.: Академия, 2020.
2. Беляков Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживания в чрезвычайных ситуациях: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-obespecheniya-zhiznedeyatelnosti-i-vyzhivanie-v-chrezvychaynyh-situaciyah-436500#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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	Оценка результатов выполнения: - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - дифференцированного зачета.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной		

деятельности	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.	
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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.		

Приложение 2.14

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.01 Экология

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	225
1. Общая характеристика.....	226
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.	226
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	226
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	230
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	230
2.2.Содержание дисциплины.....	231
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	234
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	234
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	234
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	235

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДУД.01 Экология»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ДУД.01 Экология»:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Дисциплина «ДУД.01 Экология в атомной отрасли» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного

	оформлять и проверять планы работ по установленной форме	показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	- 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	
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	6
Теоретические занятия	30	-
Практические занятия	6	-
Профессионально ориентированное содержание	6	6
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы общей экологии		6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 1.1. Взаимодействие организма и среды	Основное содержание	2/0	
	Экологические факторы и их классификация. Экологические адаптации. Законы действия экологических факторов. Характеристика сред жизни. Основные приспособления организмов к определенным средам жизни.		
Тема 1.2. Биотические сообщества	Содержание	2/0	
	Понятие популяция, свойства и параметры популяции. Функциональные группы популяций. Биоценоз, его структура. Пищевые цепи и пищевая сеть. Экологические пирамиды.		
Тема 1.3. Экологические системы	Содержание	2/0	
	Понятие экосистемы. Структура экосистемы. Экосистема и биогеоценоз. Перенос вещества и энергии в экосистеме. Классификация экосистем и их иерархический ряд. Экологические сукцессии, их закономерности и виды. Сельскохозяйственные экосистемы. Техноэкосистемы.		
Раздел 2. Основы природопользования		8/2	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 2.1. Биосфера как материальная основа взаимоотношений общества и природы в истории	Содержание	2/0	
	Понятие биосфера, ее компоненты, границы. Функции биосферы, их характеристика		

цивилизации			ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 2.2. Трансформация биосферы природопользованием	Содержание	2/0	
	Круговорот веществ в природе. Биогеохимические циклы наиболее жизненно важных биогенных элементов. Последствия нарушения биогеохимических циклов.		
	Биосфера и человек. Ноосфера. Сохранение окружающей среды		
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Практическая работа № 1. Глобальные проблемы человечества		
Тема 2.3. Природопользование и устойчивое развитие	Содержание	2/0	
	Природные ресурсы, их классификация. Виды природопользования. Основные принципы природопользования. Традиционное и современное природопользование		
Раздел 3. Основы прикладной экологии		14/4	
Тема 3.1. Основные виды антропогенных воздействий на биосферу	Содержание	2/0	
	Понятие антропогенного воздействия. Классификация загрязнений. Физические загрязнения. Основные источники загрязнения атмосферы, гидросферы, почвы.		
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Практическая работа № 2. Техногенное загрязнение окружающей среды		
Тема 3.2. Антропогенное воздействие на атмосферу	Содержание	2/0	
	Загрязнение атмосферы. Озоновый слой земли. Экологические последствия загрязнения атмосферного воздуха. Смог		
Тема 3.3. Антропогенное воздействие на гидросферу	Содержание	2/0	
	Основные загрязняющие вещества и источники загрязнений. Определение степени загрязнения вод. Экологические последствия загрязнения гидросферы.		

Тема 3.4. Антропогенное воздействие на литосферу	Содержание	2/0	
	Воздействие на почвы: загрязнители, последствия. Воздействия на недра. Воздействия на горные породы. Геоэкологические изменения окружающей среды при разведке, добыче, транспортировке и использовании полезных ископаемых.		
Тема 3.5. Загрязнение сред отходами производства и потребления	Содержание	2/0	
	Понятие отходы, источники образования отходов. Основные виды отходов, их характеристика, принципы классификации и переработки. Экологическая опасность отходов		
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	Практическая работа № 3. Определение класса опасности отходов, образующихся на рабочем месте, их влияние на здоровье человека.		
Раздел 4. Аспекты социальной экологии		6/0	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 4.1. Экология жизненной среды	Содержание	4	
	Человек как биосоциальное существо. Потребности человека. Человек как система. Процессы управления в живых системах. Структура человеческой личности.		
	Адаптация человека к окружающей среды. Адаптация и адаптивность человека. Здоровье человека как критерий адаптации. Влияние современной экологической обстановки на людей.		
	«Среды жизни человека». Вредные привычки и здоровье человека.		
Промежуточная аттестация по дисциплине	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

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://biblionline.ru/viewer/ekologiya-433349#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«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. «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.	Устный опрос Тестирование Проекты Практические работы Разноуровневые задания Групповые проекты Фронтальный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
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.		

Приложение 2.15

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.02 Основы проектной деятельности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	237
1. Общая характеристика.....	238
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	238
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	238
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	241
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	241
2.2. Содержание дисциплины.....	242
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	244
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	244
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	244
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	244

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДУД.02 Основы проектной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ДУД.02 Основы проектной деятельности»: сформировать у обучающихся знания и умения по проектной деятельности, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «ДУД.02 Основы проектной деятельности» является частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности

	питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	работы и табеля учета рабочего времени	производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	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; структуру плана для решения задач	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; использовать современное программное обеспечение	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	39	20
Теоретические занятия	19	-
Практические занятия	20	-
Профессионально ориентированное содержание	20	
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Всего	39	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Проектная деятельность: история и нормативные основы	Основное содержание	2/0	
	История развития и становления проектной деятельности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Нормативные основы проектной деятельности.		
Тема 1.2. Содержание проектной деятельности	Основное содержание	6/2	
	Классификация проектов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Проектная деятельность как особый вид технологий.	2	
	Проблематизация и целеполагание в проектной деятельности.	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2/2	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Определение цели и проблемы проекта.	2	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
Тема 1.3. Организация работы над учебным проектом	Основное содержание	7/0	
	Планирование проектной деятельности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Методы работы с источниками информации.	2	
	Обеспечение осуществление проекта.	2	
	Продукты проектной деятельности. Документообеспечение проекта. Оценивание проекта.	1	

	Профессионально ориентированное содержание	8/8	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие №2. Поиск информации в сети Интернет.	4	ПК 4.1, ПК 4.2.,
	Практическое занятие №3. Анализ информации и формирование отчета.	4	ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
Тема 1.4. Публичная защита проекта	Основное содержание	2/0	
	Формы презентации проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Общие требования к созданию презентации.		
	Основы ораторского искусства.		
	Профессионально ориентированное содержание	10/10	
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие №4. Оформление презентации проекта.	6	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.
	Практическое занятие №5. Защита индивидуального проекта(устная защита, презентация и пояснительная записка проекта).	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов. Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2023. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
<https://urait.ru/bcode/513902>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Устный опрос Тестирование Проекты Разноуровневые задания Групповые проекты Фронтальный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Выполнение практических заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	«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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	«Неудовлетворительно» –	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и		

культурного контекста.	содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
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.		

Приложение 2.16
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	247
1. Общая характеристика.....	248
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	248
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	248
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	250
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	250
2.2. Содержание дисциплины.....	251
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	254
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	254
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	254
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	255

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 История России»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.01 История России»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции и культурно-исторического мировоззрения.

Дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	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; структуру плана для решения задач	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; использовать современное программное обеспечение	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; Демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	46	8
Теоретические занятия	38	-
Практические занятия	8	-
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	48	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		14	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание	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	
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание	8	
	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	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.		32/2	

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	6	
	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.		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 3. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	2		
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	Содержание	8/2	
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	6	
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 4. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	2/2		
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание	4	
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	4	
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	Россия и мировые интеграционные процессы		
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	Содержание	6	
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	4	
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование массовой культуры. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	Содержание	4	
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	4	
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа:		2	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Социально-гуманитарных дисциплин», «Истории, обществознания, географии», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

1. 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>
2. История России 5-е изд., испр. и доп. учебник и практикум для спо. Зуев М. Н., Лавренов С. Я. М.:2022.
3. История России XX - начала XXI века 3-е изд., пер. и доп. учебник для спо. под ред. Чуракова Д.О., Саркисяна С.А. М.: 2022.

3.2.2. Электронные издания

- 1.Бабаев, Г. А. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО. — Саратов: Научная книга, 2019. — 191с. <http://www.iprbookshop.ru/87075.html>.
- 2.Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125с. <https://www.iprbookshop.ru/104903.html>.
- /.Бакирова, А. М. История: учебное пособие для СПО. — Саратов: Профобразование, 2020. — 366с. <http://www.iprbookshop.ru/91876.html>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Планировать основные показатели производственного процесса. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. Вести учётно-отчётную документацию. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; 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; Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	«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. «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.	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

Приложение 2.17
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	257
1. Общая характеристика.....	258
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	258
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	258
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	260
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	260
2.2. Содержание дисциплины.....	261
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	272
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	272
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	272
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	273

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- вести диалог о своей специальности и о будущей профессиональной деятельности;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- составлять деловую документацию на иностранном языке;
- выполнять проектные задания на иностранном языке;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК,ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 01	-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -методы работы в профессиональной и смежных сферах	

ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности;	
ОК 06	-описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	166	10
Теоретические занятия	4	-
Практические занятия	162	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Всего	166	10

2.1. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Основной курс			100	
Тема 1. Основы практической грамматики и лексики.	Содержание		14/10	
	1.	Мой рабочий день. Признаки имен существительных. Лексика по теме «Мой рабочий день». Основные этапы обычного рабочего дня. Основные признаки существительного. Притяжательный падеж существительных.	2	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Мой выходной день. Образование множественного числа существительных. Лексика по теме «Мой выходной день». Основные этапы обычного выходного дня. Правила образования множественного числа существительных. Исключения из правил.	2	
	Практические занятия			
	3.	Рассказ о себе. Артикли. Составить рассказ о себе, своей семье, используя лексику. Основные признаки артиклей, их употребление.		
	4.	Поговорим о друзьях (диалог). Степени сравнения прилагательных. Лексика по теме «Мой лучший друг». Образование степеней сравнения, их употребление в речи.		
	5.	Мои друзья. Признаки имен прилагательных. Лексика по теме «Друзья». Описание друзей, их внешности, личностных качеств. Основные признаки прилагательных.		
	6.	Хобби. Основные глагольные формы. Спряжение глаголов в настоящем времени. Предпочтения людей, их хобби. Основные глагольные формы (таблица). Система глагольных времен.		
	7.	Мой колледж. Модальные глаголы. Лексика по теме «Мой колледж». Описание колледжа, дисциплин, курсов. Значение и употребление модальных глаголов и их эквивалентов.		
Тема 2. Наука и научные	Практические занятия		34/34	
	1	Образование в России и за рубежом. Сравнение систем образования в России и за границей.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05

достижения.	2	Характеристика профессий, мотивация и деловые качества. Описание основных видов профессиональной деятельности. Профориентация. Основные деловые и личные качества работника.	ОК 09
	3	Ключевые компетенции современного специалиста. Ключ к успеху. Трудоустройство. Понятие компетенции. Требования работодателя к соискателям рабочих мест.	
	4	“Вузы мира”. Рейтинг вузов мира, самые лучшие и престижные учебные заведения.	
	5	Области науки. Научные достижения и разработки. Понятие науки. Виды и функции науки. Важные научные достижения.	
	6	Развитие науки в России. Перспективы развития науки в России.	
	7	Государственная политика модернизации и техническое развитие. Числительные. Образование количественных и порядковых числительных. Особенности употребления количественных и порядковых числительных.	
	8	Известные учёные их достижения в науке. Биографии великих ученых, их исследования и открытия. Роль этих изобретений для человечества.	
	9	Контрольная работа по теме «Наука, научные достижения, основные понятия»	

	10	Известные инженеры, их достижения. Возвратные местоимения. Образование и употребление возвратно-усилительных местоимений.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	11	Роль научно-технического прогресса в мировом развитии. Виды неопределенных местоимений some, any, no, и их производные.		
	12	Достижение российских ученых в технике. Местоимения: личные и притяжательные. Образование и употребление местоимений: личных и притяжательных.		
	13	Необычные изобретения. Наречия. Определение наречий, их классификация. Место наречий в предложении.		
	14	Контрольная работа по темам «Местоимения». «Наречия».		
	15	Научные достижения на производстве. Инновации и нововведения, модернизация производства.		
	16	Лауреаты нобелевской премии в области науки и техники. Предлоги времени. Классификация предлогов времени. Их употребление в предложениях.		
	17	Передовые технологии в нашей жизни. Предлоги места и направления. Классификация предлогов места и направления. Их употребление в предложениях.		
Тема 3. Машины и механизмы, промышленное оборудование.	Практические занятия		20/20	
	1.	Промышленное оборудование. Типы вопросительных предложений: альтернативные и разделительные. Отрицательные предложения. Что такое оборудование, его основные виды. Различные типы вопросительных предложений, их построение. Построение отрицательных предложений в разных временах.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Простые механизмы. Типы вопросительных предложений: общие и специальные. Рычаг, рычаги в технике, быту, природе. Различные типы вопросительных предложений, их построение.		
	3.	Детали и механизмы по специальности. Спряжение глаголов в настоящем времени. Основные детали машин и механизмов. Основные глагольные формы (таблица). Правила спряжения глаголов в настоящем времени. Система глагольных времен.		
	4.	Руководство по применению машин и механизмов. Времена глагола группы Simple. Инструктажи и правила техники безопасности. Образование глагольных времен группы Simple(настоящее простое, прошедшее простое и будущее простое времена).		

5.	Отраслевые выставки. Времена глагола группы Continuous. Классификация видов выставок. Польза отраслевых выставок. Образование глагольных времен группы Continuous (настоящее длительное, прошедшее длительное и будущее длительное времена).	
6.	Выставки техники, оборудования. Времена глагола группы Perfect. Практическое значение выставок техники. Образование глагольных времен группы Perfect (настоящее завершённое, прошедшее завершённое и будущее завершённое времена).	
7.	Выставки научных проектов. Времена глагола группы Perfect Continuous. Образование глагольных времен группы Perfect Continuous (настоящее завершённое длительное, прошедшее завершённое длительное и будущее завершённое длительное времена).	
8.	Участие российских компаний в международных отраслевых выставках. Популярны промышленные выставки Европы и Азии.	
9.	Тяжелая промышленность. Понятие и отрасли тяжелой промышленности.	
10.	Изучение истории развития World Skills International. Требования техники безопасности на мировых чемпионатах.	

Всего на курс 68 часов				
Тема 4. Человек и общество.	Практические занятия		18/18	
	1.	Британские СМИ: печатные издания. Лексика по теме «Британские СМИ: печатные издания». Классификация британских печатных изданий, их различия. Названия основных газет, расположение их офисов.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Британские СМИ: радио и телевидение. Лексика по теме «Британские СМИ: радио и телевидение». Классификация радио и телеканалов в Британии, их различия. Названия основных вещательных станций.		
	3.	СМИ в России. Глаголы в настоящем времени. Средства массовой информации в России, их классификация. Основные вещательные каналы. Моя любимая радиоволна. Мой любимый телеканал. Особенности употребления глаголов в настоящем времени.		
	4.	Организация объединенных наций (ООН). Глаголы в прошедшем времени. История происхождения организации объединенных наций. Задачи ООН, направления работы. Особенности употребления глаголов в прошедшем времени.		
	5.	Права человека. Глаголы в будущем времени. Декларация о правах человека. Ее основные положения. Особенности употребления глаголов в прошедшем времени.		
	6.	Интернет. Условные предложения. Построение условных предложений. Роль интернета в нашей жизни.		
	7.	Неопределенно-личные предложения. Построение неопределенно-личных предложений.		
	8.	Безличные предложения. Построение безличных предложений.		
	9.	Контрольная работа по темам: «Времена глагола», «Неопределенно-личные и безличные предложения».		
Тема 5. Основы практической грамматики и лексики (Моя будущая профессия).	Практические занятия		14/14	
	1.	Профессиональный рост и карьера. Повелительное наклонение. Образование и употребление повелительного наклонения.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09, ПК 4.5
	2.	Планирование работы и рабочего времени. Изъявительное наклонение. Образование и употребление изъявительного наклонения.		
	3.	Инструкции, техника безопасности. Сослагательное наклонение. Образование и употребление сослагательного наклонения.		
	4.	Современный мир профессий. Моя будущая профессия. 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.		

	5.	Наш техникум. Согласование времен. Организация нашего техникума. Специальности нашего техникума. Правило согласования времен.		
	6.	Почему я выбрал профессию «Техник». Составление рассказа, диалога по теме «Почему я выбрал профессию «Техник».		
	7.	Контрольная работа по теме «Сослагательное наклонение».		
Раздел 2. Электротехника			66	
Тема 1. Математические основы.	Практические занятия		4/4	
	1.	Математические действия. Числительные. Математические действия: сложение, вычитание, умножение, деление. Дроби: числитель, знаменатель. Решение задач.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Закон Ома. Числительные. Физический закон Ома. Решение задач, применяя закон Ома.		

Тема 2. Цепи постоянного тока.	Практические занятия		6/6	
	1.	Электрическая цепь. Суффиксы существительных. Понятие, элементы электрической цепи. Образование и применение суффиксов существительных.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Последовательное и параллельное соединение цепи. Суффиксы глаголов. Определение последовательной и параллельной цепей, их составляющие. Различия между ними. Образование и применение суффиксов глаголов.		
	3.	Контрольная работа по темам «Математические действия», «Электрическая цепь».		
Тема 3. Элементы электрических цепей.	Практические занятия		14/14	
	1.	Измерительные приборы. Суффиксы наречий. Определение измерительных приборов. Классификация приборов, их элементы. Схемы подключения. Образование и применение суффиксов наречий.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Резисторы. Суффиксы прилагательных. Понятие резисторов, их применение. Постоянные и переменные резисторы. Образование суффиксов прилагательных.		
	3.	Электрические элементы. Суффиксы прилагательных. Использование электрических элементов, их составляющие. Способы подсоединения к электрической цепи. Применение суффиксов прилагательных.		
	4.	Конденсаторы. Приставки. Определение и назначение конденсаторов. Основные части. Различие между переменными и постоянными конденсаторами. Образование и применение приставок.		
	5.	Проводники и изоляторы. Конверсия. Основные отличия проводников и изоляторов. Какие материалы являются проводящими, какие – изолирующими. Их основные функции. Определение функции слова попереводу.		
	6.	Трансформаторы. Суффиксы числительных. Определение и назначение трансформаторов. Основные элементы. Трансформаторы с различными сердечниками. Образование и применение суффиксов числительных.		
	7.	Контрольная работа по теме: «Элементы электрических цепей».		
Тема 4. Цепи переменного тока.	Практические занятия		20/20	
	1.	Типы электрического тока. Простые и десятичные дроби. Два основных типа тока: прямой и переменный. Их отличия. Применение в трансформаторах. Решение задач с дробями.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Частота электрического тока. Определение частоты электрического тока. Основные циклы сокращений.		

3.	Индуктивность и взаимная индуктивность. Местоимение one. Функция и основное назначение индукторов, их элементы. Определение индуктивности и взаимной индуктивности, зависимость величины тока от индуктивности. Употребление местоимения one в зависимости от контекста.		
4.	Соединения. Активный залог. Правильные и неправильные глаголы. Типы соединений. Функции соединительных элементов. Понятие активного залога для правильных и неправильных глаголов.		
5.	Фильтры. Простое настоящее время. Назначение фильтров, их составляющие. Высокопроходные и низкопроходные фильтры, отличия между ними. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом настоящем времени.		
6.	Электронные лампы. Простое прошедшее время. Элементы и назначение электронных ламп. Классификация электронных ламп. Их повреждения. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом прошедшем времени.		
7.	Пентоды. Определение, назначение и применение пентодов. Их составляющие.		

	8.	Использование электронных ламп. Простое будущее время. Использование электронных ламп в различных приборах. Функции полуволновых выпрямителей. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в простом будущем времени.		
	9	Полуволновые выпрямители. Продолженное настоящее время. Назначение и применение полуволновых выпрямителей. Их присоединения к электронным лампам. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном настоящем времени.		
	10.	Полноволновые выпрямители. Продолженное настоящее время. Назначение и применение полноволновых выпрямителей. Их присоединения к электронным лампам. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном настоящем времени.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
Всего на курс 76 часов				
Тема 5. Электронная техника.	Практические занятия		4/4	
	1.	Двухтактный усилитель. Продолженное прошедшее время. Определение и назначение двухтактных выпрямителей. Их компоненты. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном прошедшем времени.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Усилитель ступенчатый в последовательном соединении. Продолженное будущее время. Назначение и применение ступенчатого усилителя в последовательном соединении. Его составляющие. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в продолженном будущем времени.		
Тема 6. Электрические аппараты.	Практические занятия		6/6	
	1.	Электромагнитные цепи. Совершенное настоящее время. Определение и основные части электромагнитных цепей. Их различные подсоединения. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном настоящем времени.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Плавкие предохранители. Совершенное прошедшее время. Основные функции плавких предохранителей. Их повреждения, замена и использование. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном прошедшем времени.		
	3.	Компоненты электрических цепей. Совершенное будущее время. Основные компоненты электрических цепей. Основные функции их составляющих. Использование электрических цепей. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма предложений в совершенном будущем времени.		
Тема 7.	Содержание		4/4	

Электроснабжение.	1.	Электрические линии и линии передачи. Пассивный залог. 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, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Заземление безопасности. Электрический удар. Полнозначные и служебные слова. Назначение заземления. Риск электрошока. Техника безопасности. Понятие полнозначных и служебных слов, их значения.		
Тема 8. Техническое обслуживание электрического и электромеханического оборудования.	Практические занятия		4/4	
	1.	Электродвигатели. Предлоги. Основные части электродвигателей. Область применения электродвигателей. Классификация электродвигателей. Предлоги английского языка, их употребление в предложениях.		ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Повреждения и ремонт электродвигателей. Инфинитив. Основные повреждения электродвигателей. Способы исправления повреждений электродвигателей. Инфинитив – неопределенная форма глагола, егоупотребление в предложениях. Образование форм инфинитива, их употребление.		

Тема 9. Способы получения электричес кой энергии.	Практические занятия		4/4	
	1.	Потребление электрической энергии и энергетические системы. Причастие. Герундий.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, ОК02, ОК 03, ОК 05 ОК 09
	2.	Дифференцированный зачет		
Всего на курс 22 часа				
Всего:			166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Иностранного языка», «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности -основы проектной деятельности; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности.	«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. «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.	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)
Уметь: -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -описывать значимость своей профессии -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.		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)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 Физическая культура

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	275
1. Общая характеристика.....	276
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	276
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	276
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	277
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	277
2.2.Содержание дисциплины.....	278
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	284
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	284
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	284
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	284

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.03 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.03 Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-составлять план действия; -определять необходимые ресурсы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-основы проектной деятельности	

ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	166	6
Теоретические занятия	8	
Практические занятия	158	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	166	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.		4/0	
Тема 1. Основы здорового образа жизни	Содержание	4/0	
	Правовые основы физической и спорта. Понятие о физической культуре личности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	4/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.		64/6	
Тема 2.1. Легкая атлетика.	Содержание	6/2	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование. Техника прыжка в длину.	2/2	ОК 01, 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	
Тема 2.2. Гимнастика.	Содержание	10/1	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Гимнастические прыжки, приемы страховки. Обучение технике опорного прыжка через «козла».	2/1	ОК 01, 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 в упоре лежа.	2/0	
Тема 3. 2.	Содержание	10/1	

Спортивные игры. Волейбол.	Инструкция по технике безопасности и охраны труда. Общие понятия о волейболе. Правила игры, судейство. Обучение верхней передаче мяча двумя руками.	2/1	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
	Обучение стойке волейболиста и ее разновидностям. Обучение технике перемещения.	2/0	
	Прием мяча сверху (снизу) двумя руками. Обучение передаче в парах, перед собой, в движении	2/0	
	Обучение тактике подач мяча. Прямой нападающий удар	2/0	
	Блокирование: индивидуальное блокирование, групповое блокирование Обучение технике страховки	2/0	
Дифференцированный зачет		2	
Итого за 1 семестр:		32	
2 семестр			
Тема 2.4. Лыжная подготовка.	Содержание	12/1	
	Инструкция по технике безопасности и охрана труда (лыжная подготовка).	2/1	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
	Обучение способам лыжных ходов.	2/0	
	Попеременный двухшажный ход.	2/0	
	Одновременный одношажный ход.	2/0	
	Обучение технике подъемов.	2/0	
	Преодоление подъемов.	2/0	
Тема 2.5. Спортивные игры. Баскетбол.	Содержание	12/1	
	Инструкция по технике безопасности и охраны труда, по спортивным играм (баскетбол) Перемещения и стойки.	2/1	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
	Варианты ловли и передачи мяча с сопротивлением защитника. Обучение передача 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	

Тема 2.6. Мини-футбол.	Содержание	6/0	ОК 01, 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	
Тема 2.7. Легкая атлетика.	Содержание	4/0	ОК 01, 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	
Дифференцированный зачет		2/0	
Итого за 2 семестр:		36/0	
3 семестр			
Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура (2 курс)			
Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.		2/0	
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала:	2/0	ОК 01, 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	
Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.		74/0	
Тема 2.1. Легкая атлетика.	Содержание учебного материала:	8/0	ОК 01, 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	
Тема 2.2. Гимнастика.	Содержание учебного материала:	12/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
	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	
	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	
Тема 2.3. Спортивные игры. Волейбол	Содержание	8/0	ОК 01, 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	
Дифференцированный зачет		2	
Итого за 3 семестр		32	
4 семестр			
Тема 2.4. Лыжная подготовка.	Содержание	10/0	ОК 01, 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	
Тема 2.5. Спортивные игры. Баскетбол.	Содержание	12/0	ОК 01, 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	
Тема 2.6. Мини-футбол	Содержание учебного материала:	14/0	
	Отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря.	2/0	ОК 01, ОК 04, ОК 08.
	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	
Тема 2.7. Легкая атлетика.	Содержание	6/0	ОК 01, 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	
Дифференцированный зачет		2	
Итого за 4 семестр		44	
Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура (3 курс)			
5 семестр			
Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.		2/0	
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.	Содержание	2/0	ОК 01, 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	
Раздел 2. Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.		10/0	
Тема 2.1. Легкая атлетика.	Содержание	4/0	ОК 01, 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	
Тема 2.2.	Содержание	4/0	

Гимнастика.	КУ- зачетная комбинация. Упражнения на перекладине.	2/0	
	Опорные прыжки через «козла». КУ- комбинация на перекладине.	2/0	
Дифференцированный зачет		2	
Итого за 5 семестр		12	
6 семестр			
Тема 2.3. Лыжная подготовка.	Содержание	6/0	ОК 01, 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	
Тема 2.4. Легкая атлетика.	Содержание	2/0	
	КУ – метание гранаты. Техника толкания ядра юноши 5 кг. Кроссовая подготовка: Кросс 1500м, 3000 м	2/0	
Дифференцированный зачет (за 6 семестр)		2	
Итого за 6 семестр		10	
Всего:		166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы 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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные 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>.

3.2.2. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать		
– 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 развития и физической	Демонстрация знаний о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Демонстрация знаний основ здорового образа жизни Демонстрация знаний способов контроля и оценки индивидуального	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при -выполнении практических заданий; -выполнении тестирования; - сдаче контрольных нормативов.

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;	физического развития. Демонстрация знаний средств профилактики перенапряжения.	
Уметь: – 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.	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.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при -выполнении практических заданий; -выполнении тестирования; -сдаче контрольных нормативов.

Приложение 2.19

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Безопасность жизнедеятельности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	287
1. Общая характеристика.....	288
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	288
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	288
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	290
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	290
2.2. Содержание дисциплины.....	291
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	294
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	294
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	294
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	294

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.04 Безопасность жизнедеятельности»:

- использовать теоретические знания для определения рисков, опасностей, угроз безопасности жизнедеятельности;
- анализировать и характеризовать происхождение основных опасностей и угроз безопасности жизнедеятельности;
- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- владеть общей физической и строевой подготовкой;
- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;
- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;
- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;
- оценивать состояние пострадавшего;
- проводить анализ состояния здоровья на основе характеристик образа жизни

Дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1.	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия

		исполнителями	управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ОК 01	- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02	- выделять наиболее значимое в перечне информации	- приемы структурирования информации	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - описывать значимость своей профессии	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	

ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	52
Теоретические занятия	20	-
Практические занятия	48	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	68	52

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Гражданская оборона.			34/30	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание		4	
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны.	Содержание		10/10	
	В том числе практических занятий			
	1	Практическая работа №1. Ядерное, химическое и биологическое оружие		
	2	Практическая работа №2. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения		
	3	Практическая работа №3. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения		
	4	Практическая работа №4. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	5	Практическая работа №5. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Содержание		6/6	
	В том числе практических занятий			
	1	Практическая работа №6. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах		
2	Практическая работа №7. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях			
Тема 1.4.	3	Практическая работа №8. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах	2/2	
	Содержание			

Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте.	В том числе практических занятий			
	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.	Содержание		8/8	
	В том числе практических занятий			
	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		
	Содержание		4/4	
	В том числе практических занятий			
1	Практическая работа №14. Обеспечение безопасности при эпидемии			
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.	2	Практическая работа №15. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, захвате заложников		
	Раздел 2. Основы военной службы.		32/22	
Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.	Содержание		10	
	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.	Содержание		4/4	
	1	Военная присяга. Боевое знамя воинской части		
	В том числе практических занятий		2/2	
	1	Практическая работа №16. Военнослужащие и взаимоотношения между ними		
Тема 2.3. Медико-санитарная подготовка.	Содержание		16/16	
	В том числе практических занятий			
	1	Практическая работа №17. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечения

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	«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. «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	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

	учебные задания содержат грубые ошибки.	
Уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	«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. «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.	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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы финансовой грамотности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	297
1. Общая характеристика.....	298
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	298
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	298
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	301
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	301
2.2. Содержание дисциплины.....	302
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	306
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	306
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	306
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	306

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.05 Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся финансовой культуры.

Дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	16
Теоретические занятия	18	-
Практические занятия	16	-
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Деньги и операции с ними		16/6	
Тема 1.1. Деньги и платежи	Содержание	6/2	ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	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. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов	4/0	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа №1 Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида	2/2	
Тема 1.2. Покупки и	Содержание	6/2	ПК 4.5, ОК 01,

цены	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	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа №2 Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения	2/2	
Тема 1.3. Безопасное использование денег	Содержание	4/2	ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ (с учетом профильной направленности)	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	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		16/8	ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03,
Тема 2.1. Личный и	Содержание	6/4	

семейный бюджет, финансовое планирование	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 04, ОК 05
	В том числе практических работ	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	
Тема 2.2. Кредиты и займы	Содержание	4/2	ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	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	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа №6 Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования	2/2	
Тема 2.3. Безопасное	Содержание	6/2	ПК 4.5, ОК 01,

управление личными финансами	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами 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	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	В том числе практических работ	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	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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>

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. СПО. - М.: ВАКО, 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: -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; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации ;	«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. «Удовлетворительно» - содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного	Оценка результатов выполнения: - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - лабораторных работ; - контрольных работ; - промежуточной аттестации.

-кредитные банковские продукты; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.	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.	
Уметь:. -планировать работу, оценивать качество выполнения работ; -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия - определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; -определять актуальность нормативно-	«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. «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	Оценка результатов выполнения: - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - лабораторных работ; - контрольных работ; - промежуточной аттестации.

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

Приложение 2.21

к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы бережливого производства

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	310
1. Общая характеристика.....	311
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	311
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	311
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	316
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	316
2.2. Содержание дисциплины.....	317
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	320
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	320
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	320
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	320

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.06 Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 Основы бережливого производства»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся финансовой культуры.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

		полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных	

		изделий	
ПК 2.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	соблюдать нормы	правила экологической	

экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	14
Теоретические занятия	20	-
Практические занятия	14	-
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Основы бережливого производства		20/14	
Раздел 1. Бережливое производство – современная концепция управления		6/2	
Тема 1.1. История культуры бережливого производства.	Содержание	2/0	ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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	
Тема 1.2. Поток создания ценности. Виды потерь.	Содержание	4/2	
	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	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1. Определение видов потерь в потоке создания ценности		
Раздел 2. Инструменты бережливых технологий		14/12	ПК 1.2, ПК 2.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 2.1. Картирование потока создания ценности	Содержание	4/4	
	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	

	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №2. Построение карты текущего состояния процесса		
	Практическая работа №3. Построение карты целевого состояния процесса		
Тема 2.2. Диаграмма «спагетти». Система 5С. Метод «Канбан».	Содержание	2/4	
	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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №4. Построение диаграммы «спагетти».		
	Практическая работа №5. Использование системы «Канбан»		
Тема 2.3. Стандартизи- рованная работа	Содержание	4/4	
	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	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №6. Организация рабочего места студента по системе 5С		
	Практическая работа №7. Проведение хронометража		
Тема 2.6. Применение принципов бережливого производства в непроизводст- венной сфере	Содержание	4/0	
	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	

Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Основные понятия курса «Основы бережливого производства»; 2. Сравнительная характеристика бережливого и традиционного производства. 3. Принципы производственной системы Toyota. 4. Определение заказчиков процесса. 5. Значимость действий в процессах, осуществляемых в организациях, с точки зрения ценности для потребителя. 6. Виды потерь, возникающих в процессах, и их причины. 7. Неиспользованный человеческий потенциал и его влияние на ценность процесса. 8. Картирование процессов. 9. 7 шагов решения проблем. 10. Метод «5 Почему?» 11. Разработка плана мероприятий по достижению целевых показателей процесса. 12. Основные принципы системы Канбан. 13. Применение системы Канбан для оптимизации процессов. 14. Разработка бланка хронометражного листа. 15. Хронометраж операций и определение времени протекания процесса. 16. Разработка стандартов рабочих мест. 17. Разработка схем расположения оборудования, инструментов и оснастки. 18. Разработка стандартов технологических процессов. 19. Разработка чек-листов с целью оптимизации рабочих процессов. 20. Значение системы 5С в оптимизации процессов. 21. Ошибки использования системы 5С. 22. Применение диаграммы «спагетти» для выявления проблем процесса.	2	
Промежуточная аттестация	2	
Всего:	36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - виды конструкторской и технологической документации, требования к её оформлению; - мероприятия по улучшению качества деталей после наладки, подналадки и технического обслуживания металлорежущего и аддитивного оборудования; - требования нормативной документации к качеству сборочных единиц и способы проверки качества сборки; - методы организации, складирования и хранения комплектующих деталей, вспомогательных материалов; - нормы охраны труда и бережливого производства, в том числе с использованием SCADA систем; - основы планирования и нормирования работ машиностроительных цехов; - правила и нормы, обеспечивающие защиту жизни и сохранение здоровья человека; - управление безопасностью жизнедеятельности на предприятии, эффективные мероприятия по охране окружающей среды, применяемые в машиностроении; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона.	«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. «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.	Оценка результатов выполнения: - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - лабораторных работ; - контрольных работ; - промежуточной аттестации.

Уметь: - проводить технологический контроль конструкторской документации с выработкой рекомендаций по повышению технологичности детали; - рассчитывать режимы резания по нормативам; - рассчитывать штучное время; - оформлять технологическую документацию, - соблюдать требования техники безопасности на механосборочном производстве; - обеспечивать безопасность работ по наладке, подналадке и техническому обслуживанию металлорежущего и аддитивного оборудования; - организации производственного процесса, позволяющего увеличить производительность труда, - определять потребность в персонале для организации производственных процессов; - организовывать рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и бережливого производства в соответствии с производственными задачами; - разрабатывать предложения на основании анализа организации передовых производств по оптимизации деятельности структурного подразделения; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять необходимые ресурсы; - определять задачи для поиска информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	«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. «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.	Оценка результатов выполнения: - текущего контроля (устный/письменный опрос, контрольные вопросы и др.) - практических занятий; - лабораторных работ; - контрольных работ; - промежуточной аттестации.

Приложение 2.22

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.07 Основы философии

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	323
1. Общая характеристика.....	324
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	324
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	324
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	328
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	328
2.2. Содержание дисциплины.....	329
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	332
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	332
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	332
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	332

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.07 Основы философии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.07 Основы философии»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся финансовой культуры.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК,ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-	сущность гражданско-	

	патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	48	2
Теоретические занятия	44	-
Практические занятия	2	-
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	48	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии		30/0	
Тема 1.1 Философия как мировоззренческая система	Содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	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.		
Тема 1.2 Философия Древнего Востока.	Содержание	4/0	
	Предфилософский период. Философия Древнего мира. Философия Древней Индии, Древнего Китая, Древнего Египта и Вавилона.		
Тема 1.3 Античная философия.	Содержание	6/0	
	Понятие античной философии и основные этапы ее развития. Возникновение первых философских школ. Милетская и Элейская школы.		
	Афинская школа философии. Философские взгляды Сократа. Философское учение Платона. Философское учение Аристотеля. Школы стоиков, киников, скептиков.		
	Древнеримская философия. Сенека. Неоплатонизм. Влияние античной философии на раннее христианство		
Тема 1.4 Средневековая философия	Содержание	4/0	
	Особенности эпохи и Средневековой философии. Основные этапы развития: патристика и схоластика. Философское учение Аврелия Августина. Философское учение Фомы Аквинского.		
Тема 1.5 Философия Нового времени	Содержание	2/0	
	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..		

Тема 1.6 Немечкая традиция философии	Содержание	4/0	
	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. Немечкая неклассическая философия. Учение Шопенгауера о мировой воле. Учение Ницше о сверхчеловеке.		
Тема 1.7 Русская философия XIX - начала XX вв.	Содержание	4/0	
	Основные идеи русской философии. Философские взгляды Л.Н. Толстого и Ф.М. Достоевского. Историософские концепции Н.Я. Данилевского и К.Н. Леонтьева. Философская система В.С. Соловьева. Учение о государстве и культуре Н.А. Бердяева.		
Тема 1.8 Философия новейшего времени	Содержание	4/0	
	Феноменология и экзистенциализм. Историческая реальность. Основные формы бытия: бытие вещей, бытие человека, социальное бытие, духовное бытие.		
Раздел 2. Человек, сознание, познание		8/0	
Тема 2.1 Человек как главная философская проблема	Содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	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	Содержание	4/0	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	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		
Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, культура)		2/0	
Тема 3.1 Философия и научная картина мира	Содержание	2/0	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	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.		ОК 05, ОК 06,
Раздел 4 Философия в современном мире		4/2	
Тема 4.1 Человек в информационно-техногенном мире	Содержание	4/2	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1 Традиционная и техногенная цивилизация. Возникновение информационного общества. Понятие и основные признаки информационной цивилизации. Особенности и социальная сущность информационного общества. Социальные последствия информатизации общества		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №1. Проблематика промышленных революций. Третья и четвертая промышленные революции. Модернизация и традиционные общества в XXI столетии. Перспективы постиндустриального общества. Глобальные проблемы современности	2/2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа		2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: - приемы структурирования информации; - современная научная и профессиональная терминология; - особенности социального и культурного контекста; - значимость профессиональной деятельности по специальности;	«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. «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.	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
Уметь: - заполнять отчетную документацию; - работать с нормативной документацией отрасли; - определять задачи для поиска информации;	«Отлично» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс-задания Проекты Практические работы

- определять необходимые источники информации;	«Хорошо» – содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные 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.	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

Приложение 2.23

к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.08 Химия

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	340
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	340
2.2. Содержание дисциплины.....	341
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.08 Химия»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся финансовой культуры.

Дисциплина «СГ.08 Химия» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

	заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	64	26
Теоретические занятия	34	-
Практические занятия	22	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	2	
Промежуточная аттестация - экзамен	6	
Всего	64	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Физическая химия			34/12	
Тема 1.1. Молекулярно-кинетическая теория агрегатного состояния вещества	Основное содержание		8	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Введение. Предмет физической химии. Её значение. Краткий очерк истории развития физической химии. Разделы физической химии. Методы исследования.		
	2.	Газообразное состояние вещества, идеальный газ, уравнение Клайперона-Менделеева. Универсальная газовая постоянная. Реальные газы, отличие их от идеальных газов.		
	3.	Жидкое состояние вещества, структура жидкости, энергия поверхностного слоя жидкости. Поверхностное натяжение, смачивание. Внутреннее трение, вязкость.		
	4	Твердое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Виды кристаллических решеток.		
Тема 1.2. Основы химической термодинамики	Основное содержание		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.		ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 1.3. Учение о растворах. Электрическая проводимость растворов.	Основное содержание		8/2	
	1.	Особенности растворов солей, кислот и оснований. Теория электролитической диссоциации. Процесс диссоциации. Степень диссоциации. Сила электролитов. Константа диссоциации. Сильные электролиты.		ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
		2.		
	3.	Растворы - физико-химические системы. Концентрация растворов. Сущность процесса растворения. Электрическая проводимость растворов.		
	В том числе практических занятий		2	
	1.	Реакции ионного обмена и условия их протекания.		

Тема 1.4. Химическая кинетика и катализ	Основное содержание		6/4	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Химическая кинетика реакций. Основные положения и понятия. Классификация химических реакций. Сложные реакции. Закономерности протекания химических реакций. Зависимость скорости реакций от катализаторов.		
	В том числе практических занятий		4	
	1.	Исследование влияния различных факторов на скорость химических реакций.		
	2.	Влияние температуры на скорость биологических процессов.		
Тема 1.5. Электрохимия	Основное содержание		8/6	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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.		
	В том числе практических занятий		6	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Решение экспериментальных задач в области профессиональной деятельности.		
	2.	Окислительно-восстановительные реакции в пищевых продуктах.		
	3.	Химические процессы и основные законы электролиза.		
Контрольная работа по разделу 1. Физическая химия			2	
Раздел 2. Коллоидная химия			22/14	
Тема 2.1. Общая характеристика коллоидов и их свойств.	Основное содержание		6/6	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Дисперсное состояние вещества. Состояние вещества на границе раздела фаз.		
	2.	Коллоиды и коллоидные растворы. Получение коллоидно-дисперсных систем, растворов, применяемых в пищевой промышленности.		
	В том числе практических занятий		4	
	1.	Методы очистки золь и растворов в высокомолекулярных веществах.		
Тема 2.2. Теория коллоидных систем.	Основное содержание		6/4	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Свойства растворов в системе пищевых продуктов. Свойства коллоидных систем в пищевых продуктах. Белки, как коллоиды.		
	В том числе практических занятий		4	
	1.	Дисперсные системы пищевых продуктов.		
	2.	Коллоидные системы пищевых продуктов.		
Тема 2.3. Поверхностные явления в природных и технологических	Основное содержание		4/2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,

процессах.	1.	Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Явления адсорбции.		ОК 07
	В том числе практических занятий		2	
	1.	Адсорбция пищевой продукции.		
Тема 2.4. Изменение состояния коллоидных систем.	Основное содержание		4/2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	1.	Коагуляция, пептизация гидрофобных золь. Коагуляция растворов пищевых продуктов.		
	В том числе практических занятий		2	
	1.	Коллоидно-химические свойства пищевых продуктов.		
Контрольная работа по разделу №2 Коллоидная химия			2	
Консультация.			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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/pischevaya-himiya-438221#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
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	«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. «Удовлетворительно» - содержание курса освоено частично, но пробелы не	Текущий контроль в форме: - экспертное наблюдение и оценка лабораторной работы; - отчеты лабораторных работ; - практические работы; - контрольная работа; - самостоятельные работы; - тестирование; - устный (письменный) опрос.

состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 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; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории	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.	Текущий контроль в форме: - тестирования по темам дисциплины; - устный опрос; - доклада по реферату или сообщению; -химические диктанты;

Приложение 2.24

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.09 Экологические основы природопользования

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	347
1. Общая характеристика.....	348
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	348
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	348
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	352
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	352
2.2.Содержание дисциплины.....	353
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	355
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	355
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	355
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	355

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **«СГ.09 Экологические основы природопользования»**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.09 Экологические основы природопользования»: формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, формирование у обучающихся экологической культуры.

Дисциплина «СГ.09 Экологические основы природопользования» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

	проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовывать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	4
Теоретические занятия	32	-
Практические занятия	4	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Особенности взаимодействия природы и общества.			24/0	
Тема 1.1. Природоохранный потенциал.	Содержание		8	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ПК 04, ПК 05, ПК 07
	1.	Экология как научная основа рационального природопользования и охрана живых организмов. Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества.		
	2.	Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Экологические последствия различных видов производственной деятельности.		
	3.	Основные источники и масштабы образования отходов производства. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Безотходное производство.		
	4.	Экологические кризисы в истории человечества. Глобальные проблемы экологии		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование.	Содержание		4	
	1.	Классификация природных ресурсов. Формы эксплуатации природных ресурсов.		
	2.	Основы рационального природопользования		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.	Содержание		12	
	1.	Загрязнение окружающей среды.		
	2.	Классификация загрязнителей.		
	3.	Влияние загрязнения окружающей среды на здоровье человека.		
	4.	Экологический мониторинг: основные понятия, организация, классификация. Способы предотвращения и улавливания выбросов.		
	5.	Основные понятия промышленной экологии. Характеристика природно-промышленного комплекса. Классификация и характеристика производственных процессов.		
	6.	Общая характеристика сырья и отходов. Классификации и характеристики сырья.		

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			10/4	
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Содержание		4	
	1.	Охрана природы в истории человечества и на современном этапе. Особо охраняемые природной территории Российской Федерации.		
	2.	Международное сотрудничество в решении глобальных экологических проблем.		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	Содержание		6/4	
	1.	Основы экологического права. Экологическое законодательство и Правовая и юридическая ответственность за экологическое правонарушения	4/4	
	В том числе практических занятий			
	2.	Понятие об экологической оценки производств и предприятий.		
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

Хван Т. А. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-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://biblio-online.ru/viewer/ekologiya-433349#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; -основы проектной деятельности; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	«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. «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» –	-составление словаря терминов, либо кроссворда -защита презентации/доклада-презентации -выполнение самостоятельной работы -составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, -составление профионограммы -заполнение дневника самоконтроля -защита реферата -составление кроссворда -фронтальный опрос -контрольное тестирование -составление комплекса упражнений -оценивание практической работы -тестирование -тестирование (контрольная работа по теории)

	содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Уметь: - осуществлять контроль соблюдения технологической дисциплины, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и материалов; -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	«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. «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.	-составление словаря терминов, либо кроссворда -защита презентации/доклада-презентации -выполнение самостоятельной работы -составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, -составление профессиограммы -заполнение дневника самоконтроля -защита реферата -составление кроссворда -фронтальный опрос -контрольное тестирование -составление комплекса упражнений -оценивание практической работы -тестирование -тестирование (контрольная работа по теории)

Приложение 2.25
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	358
1. Общая характеристика.....	359
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	359
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	359
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	367
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	367
2.2.Содержание дисциплины.....	368
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	369
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	369
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	369
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	369

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: изучение влияния жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества потребительских товаров и приобретение теоретических знаний и практических умений в области защиты товаров от биологических повреждений в процессе их полного жизненного цикла и обеспечения безопасными товарами потребителей; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими дисциплинами общепрофессионального цикла, для получения соответствующей квалификации по выбранной специальности в период практической подготовки.

Дисциплина «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 1.2	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов	нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения	приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических

	размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей	операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы,	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной

	лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-

	исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического	химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

		оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения	

		и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	54	28
Теоретическое обучение	22	
Практические занятия	24	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
консультации	2	
Промежуточная аттестация - экзамен	6	
Всего	54	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Основы микробиологии	Содержание		26	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	1.	Инструктаж по ОТ, ППБ и ТБ. Введение. Основы микробиологии.	12/6	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.1, ПК.3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1.	История развития микробиологии. Понятие о микроорганизмах.		
	2.	Устройство микроскопа и правила работы с ним.		
	Содержание			
	1.	Морфология и физиология микроорганизмов.		
	2.	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1.	Распространение микроорганизмов в природе.		
Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления	Содержание		14/8	
	1.	Микробиология основных пищевых продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1.	Микробиология основных пищевых продуктов		
	2.	Пищевые инфекционные заболевания.		
	Содержание			
	1.	Пищевые отравления бактериального происхождения		

	2.	Пищевые отравления немикробного происхождения		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1.	Пищевые отравления		
	2.	Глистные заболевания		
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии			20/14	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 3.1, ПК.3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07.
	Содержание		8/6	
	1.	Основы о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Режим труда. Трудоемкость операций.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
	2.	Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП		
	3.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде		
	Содержание		8/4	
	1.	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов		
	2.	Санитарные требования к складским помещениям.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов		
	2.	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов		
	Содержание		4/4	
	1.	Санитарные требования к реализации готовой продукции.	2	
2.	Санитарные требования к реализации готовой продукции обслуживанию потребителей	2		
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии, биологии, экологии», лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
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.	Уровень правильных ответов при тестовом, письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Адекватность, оптимальность выбора. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Уметь: – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические	Уровень правильных ответов при тестовом, письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-

исследования и давать оценку полученным результатам; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; – Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – Умеет осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Адекватность, оптимальность выбора. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.	поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

Приложение 2.26
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	372
1. Общая характеристика.....	373
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	373
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	373
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	378
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	378
2.2.Содержание дисциплины.....	379
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	382
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	382
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	382
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	389

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств»: формирование у студентов понятий о теоретических основах процессов пищевой технологии, подготовка студентов к решению вопросов, связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими дисциплинами общепрофессионального цикла, для получения соответствующей квалификации по выбранной профессии в период практической подготовки

Дисциплина «ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 1.2	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и	нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к	приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства

	выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки	хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;	

	смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	профессиональной деятельности		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	52	28
Теоретическое обучение	26	
Практические занятия	24	
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Всего	52	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Введение в теорию процессов и аппаратов	Содержание	6/4	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическая работа №1. Определение и расчет свойств веществ по заданным параметрам процесса.		
	Самостоятельная работа: СРС №1. Решение задач по определению свойств веществ (по вариантам).	2/2	
Тема 2. Механические процессы	Содержание	8/2	
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическая работа №2. Изучение конструктивных особенностей и основ расчета машин для измельчения		

Тема 3. Гидромеханические процессы	Содержание	16/6	
	Гидромеханика. Гидростатика. Гидродинамика. Гидравлика. Понятие о жидкости и её свойствах. Движущая сила гидромеханических процессов. Способы интенсификации гидромеханических процессов.		ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, Ок 05, Ок 06, ОК 07
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, Ок 05, Ок 06, ОК 07.
	Практическая работа №3. Решение задач по гидростатике	2	
	Практическая работа №4. Решение задач по гидродинамике	2	
	Практическая работа №5. Изучение характеристик насосов, применяемых в пищевой промышленности	2	

Тема 4 Тепловые процессы	Содержание	20/14	
	Способы передачи тепла. Теплообмен. Теплоносители. Движущая сила теплообмена. Способы организации передачи тепла. Теплоотдача и теплопередача. Коэффициенты теплоотдачи, способы их определения.		ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Перенос тепла через стенку. Основное уравнение теплопередачи. Коэффициент теплопередачи. Уравнение аддитивности термических сопротивлений.		
	Выпарные аппараты, их виды. Организация процессов выпаривания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Практическая работа №6. Расчет движущей силы теплообмена.	2	
	Практическая работа №7. Расчет тепловых потоков.	2	
	Практическая работа №8. Определение требуемой поверхности теплообмена.	2	
	Практическая работа №9. Изучение конструкций теплообменных аппаратов.	2	
	Практическая работа №10. Изучение особенностей конструкций и режимов работы массообменных аппаратов.	2	
	Практическая работа №11. Расчет процесса конвективной сушки пищевых материалов	2	
	Практическая работа №12. Кинетика массообменных процессов (презентация сообщений)	2	
	Дифференцированный зачет		
	Всего	52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

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-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#pag>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
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; – основные законы процессов пищевой технологии; – физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; – механические и гидравлические процессы; – тепловые и массообменные процессы.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Уметь: - проводить расчеты процессов и аппаратов; - выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов; - выбирать рациональную конструкцию аппарата; - устанавливать и соблюдать режимы проведения процессов производства; - определять объекты (точки) контроля; - выполнять конструктивные и технические расчеты.	Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

Приложение 2.27

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	385
1. Общая характеристика.....	386
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	386
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	386
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	391
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	391
2.2. Содержание дисциплины.....	392
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	394
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	394
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	394
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	395

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Автоматизация технологических процессов»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Автоматизация технологических процессов»: ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем управления работой оборудования технологических установок; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими дисциплинами общепрофессионального цикла, для получения соответствующей квалификации по выбранной профессии в период практической подготовки

Дисциплина «ОП 03 Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2.1. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 2.1	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья,	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование

	технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2	вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического	обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой

	производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья	и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной	

	в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	профессиональной деятельности		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	52	34
Теоретическое обучение	20	
Практические занятия	30	
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Всего	52	34

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Основы теории автоматического регулирования	Содержание	24/18	
	Понятие механизации и автоматизации производства, их задачи. Классификация технических средств измерения в автоматизации. Типовые средства измерений, область их применения.	2	ПК 1.1, ПК2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Средства измерения давления и температуры. Средства измерения массы, объема и расхода уровня. Средства измерения свойств и химического состава вещества.	2	
	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.	2	
	В том числе практических занятий	16	
	Практическое занятие №1 Практическая работа №1. Изучение устройств средств измерения давления	4	
	Практическое занятие №2. Практическая работа №2. Изучение устройств средств измерения температуры	4	
	Практическое занятие №3. Практическая работа №3. Изучение устройств средств измерения расхода жидкости и газа	4	
	Практическое занятие №4. Практическая работа №4. Изучение принципа автоматического регулирования уровня жидкости в резервуаре	4	
	Самостоятельная работа СРС №1. Составление характеристики измерителей-регуляторов	2	
Тема 2. Системы автоматического регулирования	Содержание	12/10	
	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	ПК 1.1, ПК2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03,

	Задачи, критерии управления, функциональные структуры АСУТП. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Виды обеспечения АСУТП. Функциональные схемы автоматизации.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие №5 Практическая работа №5. Анализ работы первичных преобразователей измерения температуры и давления.	4	
	Практическое занятие №6 Практическая работа №6. Определение работоспособности средств контроля	4	
Тема 3. Автоматизация технологических процессов отрасли	Содержание	14/6	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Типовые объекты автоматизации производственных процессов.	2	
	Автоматизация механических процессов в мясопереработке.	2	
	Автоматизация тепловых и холодильных процессов в мясопереработке .	2	
	Автоматизация массообменных процессов в мясопереработке.	2	
	В том числе практических занятий	8	
	Практическая работа №7. Анализ схем управления механических захватных органов	4	
	Практическая работа №8. Составление характеристики объектов автоматизации пищевого производства.	2	
Самостоятельная работа		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», лаборатория автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные издания:

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-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#page/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	397
1. Общая характеристика.....	398
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	398
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	398
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	402
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	402
2.2. Содержание дисциплины.....	403
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	405
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	405
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	405
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	405

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: изучение основных положений и разделов компьютерной графики; получение навыков практического использования компьютера; получение отчетливого представления о роли информационных технологий в современном мире; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими дисциплинами общепрофессионального цикла, для получения соответствующей квалификации по выбранной профессии в период практической подготовки

Дисциплина «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов

	производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится	

	контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и	

	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	56	30
Теоретическое обучение	20	
Практические занятия	34	
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	56	30

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Информационные системы	Содержание	10/4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Основные понятия автоматизированной обработки информации: данные, знания, информационный процесс, информационная среда, информационная система. Основные функции информационных систем.	2	
	Виды информационных систем: информационносправочные, информационно-поисковые, системы, обеспечивающие автоматизацию документооборота, автоматизированные системы управления, информационные системы и др.	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №1. Понятие информации.	2	
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений «Информационная деятельность человека», Понятие «система», особенности системы. Информационная система и автоматизированная информационная система (АИС). Классификация АИС. Категории пользователей АИС.	2	
Тема 1.2. Программное обеспечение и ППП в области профессиональной деятельности	Содержание	2/0	
	Программные средства ИТ. Программные средства в области автоматизации профессиональной деятельности: классификация, возможности. База данных - важнейшая составная часть информационной системы. Понятие базы данных, ее структура.	2	
Тема 2.1. Системы управления базами данных	Содержание	16/12	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02,
	Понятие массивов данных. Основные понятия: база данных и системы управления БД. Применение СУБД в юридической системе. Свойства базы данных: многоазовое использование, простота обновления, быстрый поиск и получение необходимой информации по запросу, защита от несанкционированного доступа и др.	2	

	Централизованные и распределенные базы данных. Обработка больших объемов информации: базы данных MS Excel, СУБД MS Access. Основные объекты (таблицы, формы, отчёты, запросы). Использование информации, представленной в специализированных БД.	2	ОК 03 ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие №2. Работа с диском, проводник, технология связывания и внедрения объектов (OLE).	4	
	Практическое занятие №3. Реляционные базы данных	4	
	Практическое занятие №4. Создание форм в базах данных	4	
Тема 3.1.	Содержание	26/14	
Телекоммуникационные сети различного типа	Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы.	4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы.	4	
	Основные протоколы обмена информацией в сети. Вход в сеть. Посылка и прием сообщений. Сеть Интернет. Информационные ресурсы. Поиск информации.	4	
	Контрольная работа		
	В том числе практических занятий	14	
	Практическое занятие №5. Методы фильтрации в базах данных	4	
	Практическое занятие №6.		
	Подготовка сообщения на тему «Применение пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности».	4	
	Практическое занятие №7. Разработка структуры БД по заданной теме.	4	
	Практическое занятие №8.		
	Подготовка доклада «Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы».	4	
	Практическое занятие №9. Поиск информации в информационных ресурсах	2	
Самостоятельная работа		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Приложение 2.29
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Метрология и стандартизация

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	408
1. Общая характеристика.....	409
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	409
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	409
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	414
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	414
2.2. Содержание дисциплины.....	415
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	423
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	423
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	423
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	423

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Метрология и стандартизация»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Метрология и стандартизация»: формирование знаний и навыков в области метрологии, стандартизации и сертификации, умений определить объекты и направления деятельности, попадающие под действия основных положений национальной, региональной и международной метрологии, стандартизации и сертификации; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими дисциплинами общепрофессионального цикла, для получения соответствующей квалификации по выбранной профессии в период практической подготовки.

Дисциплина «ОП.05 Метрология и стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов,

	производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для	нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

	лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	путем составления учетно-отчетной документации
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы	

	и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

	научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	64	18
Теоретическое обучение	32	
Практические занятия	30	
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Всего	64	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	5	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся 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	
Раздел 1. Основы стандартизации		13	

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования	<i>Содержание учебного материала</i>		ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный.	2	
	Подуровни национальной стандартизации. Функции национального органа по стандартизации. Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Дайте определение понятия «системы стандартизации» и рассмотрите их назначение и классификацию. Изучите Систему стандартизации в Российской Федерации, её объекты, назначение и структуру. Укажите перечень стандартов, входящих в Систему стандартизации Российской Федерации и их объекты. Изучите межгосударственную системы стандартизации, её цели, задачи, основные принципы и организацию работы. Укажите основные виды межгосударственных стандартов и возможность их применения в качестве межгосударственных. Изучите межотраслевые системы стандартов, их назначение и виды.	1	
Тема 1.2. Техническое регулирование	<i>Содержание учебного материала</i>		ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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.	2	

	Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.	2	
	Практические занятия Изучение правовой основы технического регулирования и ситуационных задач.	4 /4	
Раздел 2. Основы метрологии		30	
Тема 2.1. Структурные элементы метрологии	<u>Содержание учебного материала</u> Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии	<u>Содержание учебного материала</u> Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.	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	
	Практические занятия Перевод национальных внесистемных единиц измерения в единицы СИ.	4/4	

	Практические занятия Проведение проверки средств измерения.	4/4	
Тема 2.3. Средства и методы измерений	Содержание учебного материала 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 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Практические занятия Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.	4 /4	
	Практические занятия Установите порядок проведения поверки и калибровки, способы подтверждения соответствия средств измерения. Разработайте схему классификации средств измерения по техническим устройствам. Охарактеризуйте нормируемые метрологические характеристики средств измерения. Укажите понятие и классификацию методов измерения.	4	
Тема 2.4. Основы теории измерений	Содержание учебного материала		
	Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений.	2	

	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.	2	
Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	<u>Содержание учебного материала ГСИ:</u>	2	
	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.		
	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.		
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		16	

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия	<i>Содержание учебного материала</i> Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии. 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. Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации и декларирования, предъявляемые к ним требования. 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 Правовые основы оценки и подтверждения соответствия. Федеральные законы	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	России и организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия. 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.		

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> 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. 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. 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.	2
	<i>Практические занятия</i> Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.	4

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i> Система сертификации услуг и работ: правила. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. Основопологающие 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). 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. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификата.	2
	<i>Практические занятия</i> Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной сертификации. Решение ситуационных задач.	4
	<i>Практические занятия</i> Ознакомление с документацией систем качества в профессиональной деятельности. Решение ситуационных задач.	2/2
Дифференцированный зачет		
Всего:		64

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; – терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос,
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 не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;		- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - проектная работа, - оценка решений ситуационных задач,

Приложение 2.30
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	425
1. Общая характеристика.....	426
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	426
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	426
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	429
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	429
2.2. Содержание дисциплины.....	430
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	432
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	432
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	432
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	432

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование системы теоретических и практических знаний о производстве, производственных системах и основах организации производства, формирование у будущих специалистов правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права, воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина, формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими общепрофессиональными дисциплинами, для дальнейшего освоения профессиональных модулей, формирование у обучающихся практического опыта.

Дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива;	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при

	продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	64	30
Теоретическое обучение	30	-
Практические занятия	26	-
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	2	
Промежуточная аттестация - экзамен	6	
Всего	64	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Право и экономика		42/26	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
Тема 1.1 Конституция РФ. Права и свободы человека и гражданина в РФ.	Содержание:	6/4	
	1 Понятие конституции, ее место в системе законодательства. 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	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1 Проведение сравнительного анализа Конституции РФ и Всеобщей декларации прав человека 1948 года, составление таблицы «Классификация прав и свобод человека и гражданина».		
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание:	10/8	
	1 Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного статуса. Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, виды, функции.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	1 Составление алгоритма регистрации в качестве юридического лица и индивидуального предпринимателя.	4	
	2 Проведение сравнительного анализа организационно-правовых форм юридических лиц.	4	
Тема 1.3 Правовое регулирование договорных отношений	Содержание:	14/12	
	1 Понятие, содержание и форма гражданско-правового договора. Виды договоров. Заключение, изменение и расторжение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров: купли-продажи, поставки, аренды, подряда.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12	
	1 Составление договора купли-продажи.	4	
	2 Порядок составления претензии.	4	
	3 Решение задач по теме «Гражданско-правовой договор».	4	

Тема 1.4 Судебныйпорядок разрешения экономических и трудовых споров.	Содержание:		12/2	
	1	Понятие, способы и порядок защиты гражданских прав. Понятие и виды экономических споров. Подведомственность и подсудность споров.	2	
	2	Понятие, виды, причины, условия и поводы возникновения трудовых споров. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров в КТС и в судебных органах.	2	
	3	Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения трудовых споров».	2	
	4	Составление искового заявления в Арбитражный суд.	2	
	5	Составление искового заявления о восстановлении на работе	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения экономических споров».			
Раздел 2 Труд исоциальная защита.			14/4	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
Тема 2.1 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание:		2/0	
	1	Понятие и формы занятости. Условия и порядок признания граждан безработными. Правовой статусбезработного. Пособие по безработице. Порядок, приостановление и прекращение выплаты пособия. Профессиональное обучение. Стипендия.		
Тема 2.2 Трудовой договор и материальная ответственность трудового договора.	Содержание:		8/0	
	1	Понятие, содержание и виды трудового договора. Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений. Испытательный срок. Трудовая книжка. Изменение условий трудового договора. Отстранение отработы. Прекращение трудового договора.	2	
	2	Понятие, условия, особенности и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работника перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником.	2	
	3	Составление заявлений на очередной и учебный отпуска.	2	
	4	Составление резюме.	2	
Тема 2.3 Трудовая дисциплина	Содержание:		2/0	
	1	Понятие и способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Вид, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.		
Тема 2.4 Административная ответственность	Содержание:		2/0	
	1	Понятие административного права. Понятие и признаки административной ответственности. Административное правонарушение. Административные наказания.		
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
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	- знает виды административных правонарушений и административной ответственности; - знает классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов; - знает нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; - знает организационно-правовые формы юридических лиц; - знает основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; - знает нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника; - знает понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - знает порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - знает права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - знает права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - знает правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос

регулирования в обеспечения занятости населения.	- знает роль государственного регулирования в обеспечения занятости населения.	
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.	- Умеет анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; - Умеет защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - использовать нормативно-правовые документы.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - проектная работа, - оценка решений ситуационных задач

Приложение 2.31

к ОПОП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	435
1. Общая характеристика.....	436
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	436
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	436
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	439
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	439
2.2. Содержание дисциплины.....	440
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	443
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	443
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	443
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	443

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование у обучающихся способностей организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими общепрофессиональными дисциплинами, для дальнейшего освоения профессиональных модулей, формирование у обучающихся практического опыта.

Дисциплина «ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного

	растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска	

	поиска	информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления	

	климатических условий региона	изменения климатических условий региона	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	64	38
Теоретическое обучение	22	
Практические занятия	34	
Самостоятельная работа	-	-
Курсовой проект	-	-
Консультации	2	
Промежуточная аттестация - экзамен	6	
Всего	64	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т.ч. в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общие экономические понятия	Содержание учебного материала	4/4	
	1. Предмет и методология экономической теории. Понятие, основы экономического анализа. Методология экономической теории.	2/2	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
	2. Базовые экономические понятия. Потребности высшие и низшие. Закон возвышения потребностей. Блага.Факторы производства. Ресурсы, их ограниченность. Кривая производственных возможностей.	2/2	
	3. Экономический кругооборот. Производство- распределение- обмен- потребление. Основные экономические агенты. Роль субъектов рыночной экономики. Модель спроса и предложения кругооборота.		
Тема 2. Предприятие в системе рыночной экономики	Содержание учебного материала	6/4	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
	1. Понятие, организационно-правовые формы организации (предприятия). Понятие предприятия, форм собственности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Определение организационно-правовых форм организаций		
	Содержание учебного материала	6/4	
	1. Производственная структура организации. Типы производства. Структура производственного итехнического процессов и циклов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Расчет длительности производственного цикла. Расчет потока		
	Содержание учебного материала	6/4	
	1. Материально- техническая база организации. Основной капитал. Понятие капитал. Основной капитал в производстве. Капиталоотдача.	2	
	2. Материально- техническая база организации.оборотный капитал.оборотный капитал. Состав оборотного капитала. Показатели эффективности оборотного каптала.		
	3. Материально- техническая база организации. Капитальные вложения. Капитальные вложения и их эффективность. Показатели эффективности.		
	4. Материально- техническая база организации. Экономия ресурсов. Способы экономии ресурсов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Определение состава материальных ресурсов организации		

	Содержание учебного материала		6/4	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
	1.	Кадры организации. Кадры организации и производительность труда	2	
	2.	Формы и системы оплаты труда. Формирование заработной платы на рынке труда		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Оформление документов по учету рабочего времени, методика формирования заработной платы		
	Содержание учебного материала		6/4	
	1.	Основные показатели деятельности организации. Ценообразование Ценообразование. Методика формирования цены.	2	
	2.	Основные показатели деятельности организации. Прибыль и рентабельность Понятие прибыли и рентабельности. Методика определения прибыли и показатели рентабельности.		
	3.	Финансовые показатели деятельности организации. Финансирование и кредитование организации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Расчет экономических показателей деятельности организации		
	Содержание учебного материала		6/4	
	1.	Планирование деятельности организации. Понятие планирование. Планирование деятельности организации	2	
	2.	Планирование деятельности организации. Перспективы развития. Современное состояние и перспективы развития хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;		
Тема 3. Менеджмент в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		6/4	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
	1.	Структура организации. Основные типы структур организации. Органы управления	2	
	2.	Внутренняя и внешняя среда организации. Основные функции управления. Внешняя и внутренняя среды организации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Упражнения по составлению заданной структуры управления		

	Содержание учебного материала		8/6	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
	1.	Роль планирования в организации. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования	2	
	2.	Планирование в системе менеджмента. Стратегическое планирование. Тактическое планирование.		
	3.	Деловое общение. Правила ведения деловой беседы. Условия эффективного общения. Коммуникативность и управленческое общение.		
В том числе практических и лабораторных занятий		6		
Тактическое планирование. Правила составления отчетности по планированию.				
Составление планов и заданий по структурному подразделению				
Тема 4. Основы маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала		2/0	
	1.	Концепции рыночной экономики. Концепции рыночных отношений, их характерные признаки		
	2.			Структура маркетинговой деятельности. Структура, классификация, краткая характеристика элементов классификации маркетинга.
	3.			Конкурентная среда. Основные понятия, виды конкуренции, их характерные признаки, конкурентная среда. Критерии оценки конкурентоспособности.
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. 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-organizaciyah-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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
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;	- Знает основные положения экономической теории; - Знает принципы рыночной экономики; - Знает современное состояние и перспективы развития отрасли; - Знает роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - Знает механизмы формирования	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос

- 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.	заработной платы; - Знает формы оплаты труда; - Знает стили управления, виды коммуникации; - Знает принципы делового общения в коллективе; - Знает управленческий цикл; - Знает особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - Знает сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - Знает формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	
Уметь: - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	- Умеет рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - Умеет применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - Умеет анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - проектная работа, - оценка решений ситуационных задач

Приложение 2.32
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы.....	446
1. Общая характеристика.....	447
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...	447
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	447
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	450
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	450
2.2. Содержание дисциплины.....	451
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	455
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	455
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	455
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	455

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда»: формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, умений и практических навыков применения законодательства в области охраны труда, промышленной санитарии, экологической безопасности, формирование общих и профессиональных компетенций, наряду с другими общепрофессиональными дисциплинами, для дальнейшего освоения профессиональных модулей, формирование у обучающихся практического опыта.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 3.1	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб,

	измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков

	производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве		или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес- планов	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических	

	климатических условий региона	условий региона	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	34	12
Теоретическое обучение	22	-
Практические занятия	12	-
Самостоятельная работа	2	-
Курсовой проект	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Введение. Нормативно-правовая база охраны труда.	Содержание учебного материала		8/4	ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.3, ОК 01, ОК 03, ОК 07
		Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
		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.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		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.		
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	Содержание учебного материала		8/4	ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.3, ОК 01, ОК 03, ОК 07
	1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. 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	4	

		компетенция.		
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека.	2	
	2.	Воздействие производственного шума на организм человека.	2	
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях.		Содержание учебного материала	8/2	ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.3, ОК 01, ОК 03, ОК 07
	1.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. 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.	2	
	2.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.	2	
		Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно- допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	2	
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.	Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.		
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.		Содержание учебного материала	2/0	ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.3, ОК 01, ОК 03, ОК 07
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. 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.		
Тема 5. Электробезопасность Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала		4/2	ПК 1.1, ПК 3.1, ПК 4.3, ОК 01, ОК 03, ОК 07
	1.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. 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. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	1	Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		
	Содержание учебного материала		2/0	
	2.	Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. 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		
Самостоятельная работа: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии. Структура по охране труда на предприятии. Карта рабочего места по условиям труда.			2	

Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Воздействие производственной вибрации на организм человека. 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.		
Дифференцированный зачет	2	
Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

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>

3.2.2. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: ✓ 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;	✓ 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 процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); ✓ Знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ✓ Знает порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	- экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, - тестирование, - устный опрос

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
1.	Общеобразовательный цикл	
1.1	Блок ООД	
1.1.1	ООД.01 Русский язык	Кабинет русского языка и литературы посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц и др.)
1.1.2	ООД.02 Литература	Кабинет русского языка и литературы посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц и др.)
1.1.3	ООД.03 Математика	Кабинет математики

		Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкафы для документов, школьная доска); комплект чертежных инструментов (линеек, циркулей транспортиров); комплект стендов; набор моделей пространственных тел и геометрических фигур; интерактивная доска; проектор; ноутбук.
1.1.4	ООД.04 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности, иностранного языка - Посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - комплект стендов, - комплект учебно-наглядных пособий по курсу Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности, иностранного языка - Посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - комплект стендов, - комплект учебно-наглядных пособий по курсу
1.1.5	ООД.05 Информатика	Кабинет информатики Многофункциональный комплекс преподавателя, компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, проектор и экран), наглядные пособия, компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows или операционной системы Linux), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебного предмета Информатика;

		печатные и экранно-звуковые средства обучения; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; модели.
1.1.6	ООД.06 Физика	Кабинет физики Многофункциональный комплекс преподавателя; наглядные пособия, информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; комплект электроснабжения кабинета физики; технические средства обучения; демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы); лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы); статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели; вспомогательное оборудование.
1.1.7	ООД.07 Химия	Кабинет химии, биологии, экологии, экологических основ природопользования, экологии природопользования, экологической безопасности Многофункциональный комплекс преподавателя; натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента; печатные и экранно-звуковые средства обучения; средства новых информационных технологий; реактивы; перечни основной и дополнительной учебной литературы; вспомогательное оборудование и инструкции..
1.1.8	ООД.08 Биология	Кабинет химии, биологии, экологии, экологических основ природопользования, экологии природопользования, экологической безопасности Многофункциональный комплекс преподавателя; наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);

		информационно коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия.
1.1.9	ООД.09 История	Кабинет истории и философии, социально-экономических дисциплин, обществознания, основ философии, географии, профессиональной этики Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект стендов; комплект карт по истории; обеспечением, видеоплеер; настенный экран; проектор; ноутбук, средства аудиовизуализации.
1.1.10	ООД.10 Обществознание	Кабинет истории и философии, социально-экономических дисциплин, обществознания, основ философии, географии, профессиональной этики Многофункциональный комплекс преподавателя; наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, географических карт); информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; библиотечный фонд.
1.1.11	ООД.11 География	Кабинет истории и философии, социально-экономических дисциплин, обществознания, основ философии, географии, профессиональной этики Посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, мультимедиа, ноутбук, проектор. Комплект учебно-наглядных пособий: атлас мира, контурные карты, карта мира, комплекты учебных таблиц, плакатов, экранно-звуковые пособия.
1.1.12	ООД.12 Физическая культура	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.
1.1.13	ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, основ 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.
1.2	Дополнительные учебные дисциплины	
1.2.1	ДУД.01 Экология	Кабинет химии, биологии, экологии, экологических основ природопользования, экологии природопользования, экологической безопасности

		Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкафы для документов, школьная доска); комплект информационных стендов; интерактивная доска; проектор; ноутбук; комплект таблиц.
1.2.2	ДУД.02 Основы проектной деятельности	Кабинет основы проектной деятельности Ноутбук, мультимедийный проектор и мультимедийный экран; средства аудиовизуализации творческих работ, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; типовые комплекты учебного оборудования.
2	Социально-гуманитарный цикл	
2.1	СГ.01 История России	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, истории, обществознания, основ философии, географии, профессиональной этики Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект стендов; комплект карт по истории; обеспечением, видеоплеер; настенный экран; проектор; ноутбук, средства аудиовизуализации.
2.2	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности, иностранного языка - посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - комплект стендов, - комплект учебно-наглядных пособий по курсу

		Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности - посадочные места по количеству обучающихся, - рабочее место преподавателя (стол, стулья, доска аудиторная), - экран, - видеопроектор, - ноутбук с доступом в Интернет, - комплект стендов, - комплект учебно-наглядных пособий по курсу
2.3	СГ.03 Физическая культура	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.
2.4	СГ.04 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, основ 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.
2.5	СГ.05 Основы финансовой грамотности	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект стендов; телевизор; видеоплеер; настенный экран; проектор; ноутбук.
2.6	СГ.06 Основы бережливого производства	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.
2.7	СГ.07 Основы философии	Кабинет истории и философии, социально-экономических дисциплин, обществознания, основ философии, географии, профессиональной этики Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект стендов; телевизор; видеоплеер; настенный экран; проектор; ноутбук.

2.8	СГ.08 Химия	Кабинет химии, биологии, экологии, экологических основ природопользования, экологии природопользования, экологической безопасности Многофункциональный комплекс преподавателя; натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента; печатные и экранно-звуковые средства обучения; средства новых информационных технологий; реактивы; перечни основной и дополнительной учебной литературы; вспомогательное оборудование и инструкции..
2.9	СГ.09 Экологические основы природопользования	Кабинет химии, биологии, экологии, экологических основ природопользования, экологии природопользования, экологической безопасности (Кабинет химии и биологии). Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкафы для документов, школьная доска); комплект информационных стендов; интерактивная доска; проектор; ноутбук; комплект таблиц.
3	Общепрофессиональный цикл	
3.1	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по направлению Промышленная экология и биотехнология Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя с выходом в интернет, автоматизированное рабочее место ученика, комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, комплект учебного оборудования).

3.2	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	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.
3.3	ОП.03 Автоматизация технологических процессов	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.
3.4	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, вычислительной техники, систем и сетей передачи информации Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя); комплект компьютерных столов; комплект компьютерных стульев; комплект компьютеров; комплект программного обеспечения (Компас-3D); комплект стендов; комплект плакатов; проектор; ноутбук; МФУ; интерактивная доска.
3.5	ОП.05 Метрология и стандартизация	Кабинет материаловедения, метрологии, стандартизации и сертификации, технических измерений Лаборатория метрологии и стандартизации Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, школьная доска); проектор; экран настенный; ноутбук, комплект универсального измерительного инструмента; комплект электронных плакатов по курсу
3.6	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет экономических дисциплин, менеджмента и маркетинга, правовых основ профессиональной деятельности, экономики отрасли (Кабинет экономических дисциплин, менеджмента и маркетинга). Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект дидактического материала; комплект стендов; комплект наглядных пособий; проектор;

		экран на штативе; ноутбук.
3.7	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет экономических дисциплин, менеджмента и маркетинга, правовых основ профессиональной деятельности, экономики отрасли (Кабинет экономических дисциплин, менеджмента и маркетинга). Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска); комплект дидактического материала; комплект стендов; комплект наглядных пособий; проектор; экран, ноутбук.
3.8	ОП.08 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, основ 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.
4	Профессиональный цикл	

4.1	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
4.1.1	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.1.2	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья

		Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.1.3	УП.01 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.2	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	

4.2.1	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.2.2	УП.02 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.3	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	

	производства продуктов питания из растительного сырья	
4.3.1	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.3.2	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный,

		комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.3.3	УП.03 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.4	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
4.4.1	МДК.04.01 Управление структурным подразделением	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение

		Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.4.2	УП.04 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.5	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
4.5.1	МДК.05.01 Технология производства хлебобулочных изделий	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов

		Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.5.2	УП.05 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.6	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
4.6.1	МДК.06.01 Технология производства мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный,

		комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.6.2	УП.06 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
4.7	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
4.7.1	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение Лаборатория автоматизации технологических процессов Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение

		Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место ученика с выходом в интернет, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы, лицензионное программное обеспечение
4.7.2	УП.07 Учебная практика	Кулинарный, кондитерский цех технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	Ошибка! Закладка не определена.
Требования к проведению демонстрационного экзамена	5
Структура программы ГИА.....	5

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021г. 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минпросвещения России от 18.05.2022г. №341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью основной ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС СПО	
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Выпускники, освоившие программу по профессии специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен **профильного уровня** проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки ДЭ)
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ)
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки ДЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ДЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**к ОПОП по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1	ЦЕЛЕВОЙ	3–10
1.1	Цель и задачи воспитания обучающихся	3
1.2	Направления воспитания	4
1.3.	Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2	СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	11–22
2.1	Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	11
2.2	Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	15
РАЗДЕЛ 3	ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	23–30
3.1	Кадровое обеспечение	23
3.2	Нормативно-методическое обеспечение	23
3.3	Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	24
3.4.	Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	28
3.5	Анализ воспитательного процесса	29
Календарный план воспитательной работы по профессии		32–48
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья		

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области

образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее – ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

– использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

– пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе

мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных

ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности

научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Нижегородской области и городского округа города Сарова;

Патриотическое воспитание

осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию/специальность;

Духовно-нравственное воспитание

обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии;

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современного информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере

строительства; – обладающий опытом и навыками работы использования и эксплуатации специализированного оборудования и инвентаря; – обладающий опытом проведение подготовительных, вспомогательных и сопутствующих работ при монтаже, обработке, ремонте изделий, конструкций и сооружений в соответствии с техническим заданием и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии;
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; – понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии; – обладающий знаниями в области техники и технологий строительства, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы использования и эксплуатации специализированного оборудования и инвентаря; – проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Уклад – общественный договор участников образовательных отношений, опирающийся на базовые национальные ценности, поддерживающий традиции региона и техникума, задающий культуру поведения сообществ, определяющий предметно-пространственную среду, учитывающий социокультурный контекст.

Организация воспитательной деятельности опирается на уклад техникума, сложившийся на основе согласия всех участников образовательных отношений относительно содержания, средств, традиций, особенностей воспитательной деятельности, выражающий самобытный облик образовательного учреждения.

Уклад задает и удерживает ценности, принципы и традиции воспитания, нравственную культуру взаимоотношений, поведения участников воспитательного процесса, в том числе за пределами техникума, в сетевой среде. Привлечение обучающихся и их родителей (законных представителей), работодателей, представителей учреждений культуры и спорта, общественных и религиозных организаций к проектированию и обсуждению уклада образовательной организации может стать существенным ресурсом воспитания.

Город Саров является территорией ЗАТО (Закрытое административно-территориальное образование), в границах которого расположены промышленные предприятия по разработке, изготовлению, хранению и утилизации оружия массового поражения, переработке радиоактивных и других материалов, военные и иные объекты, для которых установлен особый режим безопасного функционирования и охраны государственной тайны, включающий специальные условия проживания граждан.

В рамках административно-территориального устройства, ЗАТО является административно-территориальной единицей. ЗАТО имеет органы местного самоуправления.

Город расположен на части территории Республики Мордовии и мордовского заповедника им. П.Г. Смидовича и Нижегородской области.

Визитной карточкой города называют Саровскую колокольню, которая расположена на территории Свято-Успенской Саровской пустыни и изображение которой можно увидеть на гербе Сарова, Колокольня, на которую в 2012 году была установлена новая главка с крестом, имеет общую высоту 85 метров.

В Сарове и его окрестностях многое связано с Серафимом Саровским. Одним из таких памятников является монумент старцу, находящийся в Дальней Пустынке (ещё одном природном заповеднике на юге области). Когда-то именно здесь, среди широколиственных лесов, Серафим Саровский жил в своей деревянной хижине. Памятник, изготовленный известным скульптором Вячеславом Клыковым, был установлен в 1990-е годы, когда начался процесс восстановления святынь в Дивеево и Сарове: в 1991 году монумент был освящён Патриархом Алексием II.

Храм Серафима Саровского – первый в России, посвящённый преподобному Серафиму Саровскому. Построен по проекту архитектора А. С. Каминского. Заложен был в 1897 году, а в 1903 году в ходе саровских торжеств по случаю причисления преподобного Серафима к лику святых храм был освящён в честь нового святого. К храму примыкает здание Архиерейского дома, в котором останавливалась мать последнего

русского императора Мария Федоровна. Рядом находится здание монастырской трапезной, построенное в 1828 году.

В исторической части Сарова установлен памятник Андрею Сахарову, инициатива создания которого принадлежала Российскому федеральному ядерному центру.

На территории монастыря находится захоронение участника наполеоновских войн, генерала Бориса Владимировича Полукетова. Генерал участвовал в битве при Аустерлице, был участником Отечественной войны и Бородинского сражения, подавлял восстание в Польше – и при этом был благодетелем и меценатом Саровской пустыни. Рядом с ним погребена его супруга.

С 2019 года город Саров входит в туристический кластер «Арзамас – Дивеево – Саров».

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Саровский политехнический техникум имени Дважды Героя Социалистического Труда Бориса Глебовича Музрукова»: дата создания: 1963 год. В городе Арзамас-75 было создано Городское профессионально-техническое училище (ГПТУ) №19. Обучение шло по следующим профессиям: электрик, токарь, фрезеровщик, слесарь механосборочных работ, слесарь-ремонтник, столяр, повар. В 1972 ГПТУ № 19 было преобразовано в СПТУ №19 с получением полного (общего) среднего образования. В 1992 году СПТУ преобразовано в высшее профессиональное училище или Политехнический лицей №19. В 1999 году учебное заведение получило название Саровский политехнический техникум. В 2013 году техникум получил почетное имя Дважды Героя Социалистического Труда Бориса Глебовича Музрукова. Директор ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова – Наталья Федоровна Горчакова.

Техникум оборудован учебными аудиториями, лабораториями и производственными мастерскими для проведения учебных, лабораторно-практических занятий, а также для прохождения учебной практики, свою библиотеку, спортивный зал и спортивные объекты на территории. В техникуме организовано горячее питание для обучающихся, соблюдаются условия охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеется доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, а также имеются электронные образовательные ресурсы для обеспечения образовательного процесса.

Дежурство администрации, преподавателей и мастеров производственного обучения позволяет обеспечить отсутствие травматизма в техникуме во внеурочное время. В здании установлены: система оповещения, автоматическая пожарная сигнализация, система внешнего видеонаблюдения.

Одежда обучающихся соответствует общепринятым в обществе нормам делового стиля и носит светский характер. Спортивная форма допускается только на уроках физической культуры.

«Миссия» профессиональной организации: создание условий для обеспечения доступности качественного образования, отвечающего требованиям современного инновационного социально-ориентированного развития Нижегородской области, повышения конкурентоспособности и компетентности будущих специалистов с учетом потребностей рынка труда.

В техникуме активно ведется работа по наставничеству педагогами студентов. Традиционно и ежегодно проходят благотворительные акции, призванные помочь пенсионерам, находящимся в трудной ситуации. Активно развито волонтерское движение. Работают кружки и секции по всем направлениям внеурочной, воспитательной и дополнительной деятельности. Проекты и программы, реализуемые в учебном заведении: благотворительная акция «Подари частичку праздника» и «Подари частичку доброты», патриотическая акция «Блокадный хлеб», встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, ветеранами локальных войны и интернациональных конфликтов, профессионально-технического образования. Студенческий конкурс первокурсников «Минута славы», посвящение в первокурсники, День студента, патриотическая акция «Марш поколений» и «Бессмертный полк» и др.

Взаимоотношения с социальными партнерами регламентируются комплексными долгосрочными договорами о сотрудничестве с крупнейшими предприятиями города Сарова и Нижегородской области и предприятиями малого и среднего бизнеса, такими как ФГУП «РФЯЦ-ВНИИЭФ», ОАО «Обеспечение РФЯЦ-ВНИИЭФ», ЗАО «Консар», ЗАО «ЗЭО ЭНЕРГОПОТОК», ОАО «Технопарк «Система-Саров», ООО «Промавтоматика-Саров», ОАО «СЭСК», Российский профессиональный союз работников атомной энергетики и промышленности, Совет ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Городской музей Города Сарова, Музей Ядерного оружия РФЯЦ-ВНИИЭФ и другие.

Наличие проблемных зон, дефицитов, препятствий достижению эффективных результатов в воспитательной деятельности: минимален приток молодых педагогических кадров в систему СПО, отсутствие хорошей дисциплины обучающихся, дефицит времени.

Программа воспитания учитывает многонациональный состав семей обучающихся. Все это делает облик техникума и его воспитательной системы неповторимым и необычным. Национальные особенности Сарова: русские (91 %) татары (2%), украинцы (2%), мордва (2%), иные (3%). Основная масса населения исповедует православное христианство, однако имеются представители других конфессий и направлений христианства. Этнокультурные, конфессиональные и региональные особенности учтены при формировании ресурсов воспитательной системы. Также воспитательная работа строится с учетом состава обучающихся с особыми образовательными потребностями, с ОВЗ и находящимися в трудной жизненной ситуации.

Техникум является государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением. Основные направления воспитания в техникуме строятся в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования. Общий контингент обучающихся – 896 человек. Контингент по очной форме обучения составляет 807 человек. Контингент по заочной форме обучения – 89 человек. Контингент обучающихся с полным возмещением затрат на обучение составляет 186 человек. По программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучается 273 человека. По программам подготовки специалистов среднего звена обучается 348 человек. Контингент разнообразный: дети из полных и неполных семей, опекаемые, дети с ОВЗ, есть дети из многодетных и малообеспеченных семей. Обучающиеся в социально опасном положении отсутствуют.

Техникум ведёт подготовку специалистов по специальностям и профессиям СПО:

- 15.02.16 Технология машиностроения (профессионалитет);
- 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (профессионалитет);
- 13.02.13 Эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (профессионалитет);
- 08.02.09 Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий (профессионалитет);
- 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (профессионалитет);
- 15.01.35 Мастер слесарных работ (профессионалитет);
- 15.01.29 Контролер качества в машиностроении (профессионалитет);
- 15.01.38 Оператор-наладчик металлообрабатывающих станков (профессионалитет);
- 15.02.09 Аддитивные технологии;
- 40.02.04 Юриспруденция;
- 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- 11.01.01 Монтажник радиоэлектронной аппаратуры и приборов.

Современные условия развития общества и экономики диктуют необходимость учитывать профессиональные ориентации обучающихся, выпускников техникума, а также все изменения, происходящие на рынке труда. В соответствии с требованиями рынка труда спектр образовательных услуг техникума постоянно расширяется.

Техникум оказывает платные образовательные услуги гражданам по программам профессиональной подготовки и дополнительного профессионального образования.

Техникум осуществляет обучение по программам профессиональной подготовки для работников машиностроения, энергетики- и теплоэнергетики, строительства, торговли, общественного питания и сферы услуг города Сарова и Нижегородской области:

- повар;
- кондитер;
- слесарь-ремонтник;
- слесарь механосборочных работ;
- слесарь-инструментальщик;
- электросварщик ручной сварки;
- станочник широкого профиля;
- токарь;
- намотчик катушек;
- контролер станочных и слесарных работ;
- комплектовщик изделий и инструмента;
- оператор станков с ПУ;

- шлифовщик;
- парикмахер;
- слесарь-сантехник;
- распределитель работ;
- гальваник;
- заливщик компаундами;
- токарь;
- электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования;
- электромонтажник по распределительным устройствам;
- монтажник радиоэлектронной аппаратуры и приборов;
- контролер радиоэлектронной аппаратуры и приборов;
- регулировщик радиоэлектронной аппаратуры и приборов;
- слесарь-электрик по ремонту электрооборудования;
- монтажник по освещению и осветительным сетям.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модуль «Образовательная деятельность»	Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Обучающийся овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду. Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает: – максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания; – привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям; – выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности; – применение интерактивных форм учебной работы:

	интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление; – использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и т.д.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях; – инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности: – проведение занятий, классных часов, круглых столов и квесты исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству; – организация и проведение экскурсий в музеи, галереи, на предприятия, а также поход в кинотеатр и др. При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности. Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающегося друг с другом, умение выстраивать отношения в мини-группе, в обычной учебной группе-важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности. Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели. Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией. <i>Формы реализации модуля:</i> лекции; семинарские, практические или лабораторные занятия; курсовая работа; реферат; исследовательская работа; олимпиады; конкурс; консультации; конференция; беседа; презентация; квест и другие.
Модуль «Кураторство»	– инициирование и поддержка участия группы в основных техникумовских делах, – организация интересных и полезных для личностного развития

	ребенка совместных дел с обучающимися, – проведение классных часов, – реализация проектной деятельности, – сплочение коллектива, – работа с одаренными детьми, – организация совместного участия в конкурсах, проектах, в том числе проведение тематических классных часов в соответствии с календарным планом воспитательной работы.
Модуль «Наставничество»	Реализация воспитательного потенциала наставничества как уникальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает: - разработку программы наставничества; – содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации; – оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении; – определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого; - привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций – партнеров); <i>Реализуемые модели взаимодействия в рамках форм наставничества.</i> «Педагог-обучающийся»: – «педагог – неуспевающий обучающийся» – педагог, имеющий высокий уровень профессионального мастерства; – «руководитель группы – обучающийся» – педагог программирует воспитательный процесс в колледже; – «педагог – талантливый обучающийся» – наличие у педагога профессионального стиля педагогической деятельности. «Работодатель-обучающийся»: – «успешный профессионал – обучающийся, выбирающий профессию» – краткосрочное взаимодействие, в процессе которого наставник представляет обучающемуся или группе обучающихся возможности и перспективы конкретного места работы; – «работодатель – будущий сотрудник» – профессиональная поддержка в формате стажировки, направленная на развитие конкретных навыков и компетенций, адаптацию на рабочем месте и последующее трудоустройство. «Обучающийся-обучающийся»: – «успевающий – неуспевающий», классический вариант поддержки для достижения лучших образовательных результатов;

	– «лидер – пассивный», психоэмоциональная поддержка с адаптацией в коллективе или развитием коммуникационных, творческих, лидерских навыков; – «равный – равному», в процессе которого происходит обмен навыками, например, когда наставник обладает критическим мышлением, а наставляемый – креативным; взаимная поддержка, совместная работа над проектом.
Модуль «Основные воспитательные мероприятия»	– патриотическая акция «Бессмертный полк» (педагогический коллектив и обучающиеся ежегодно принимают участие в данной акции в офлайн и онлайн формате); – патриотическая акция «Письмо солдату» (накануне Дня защитника Отечества и Дня Победы готовятся творчески оформленные письма и вручаются ветеранам, вдовам ветеранов, детям войны или же отправляют по почте тем, кто проходит срочную службу в армии); – патриотическая акция «Ветеран живёт рядом» (в течение года ребята вместе с кураторами навещают подшефных ветеранов, тружеников тыла, оказывают им посильную помощь); – творческий конкурс первокурсников «Минута Славы», позволяющий студентам нового набора проявить себя в творческом направлении и получить свои минуту славы; – благотворительная акция «Подари частичку праздника!», в рамках которой силами обучающихся, педагогов, родителей, общественности города Сарова и близлежащих районов проводится сбор продуктовых пакетов и с поздравлениями Деда Мороза и Снегурочки вручаются ветеранам; – уроки Мужества; – День Памяти и скорби; – Единый день безопасности несовершеннолетних (помимо профилактических мероприятий с обучающимися, проводится встреча родителей и обучающихся с представителями ОДН ОУУП и ПДН, КДН и ЗП, ГИБДД, МЧС и т.д.). <i>Спортивно-оздоровительное направление</i> является приоритетным в техникуме и включает в себя: – Спартакиаду техникума по 9 видам спорта; – Спартакиаду РФЯЦ-ВНИИЭФ по 12 видам спорта; – Областную Спартакиаду среди обучающихся СПО; – Всероссийские, городские спортивные мероприятия: – Лыжня России; – Лыжный мемориал им. Б. Г. Музрукова; – Фестиваль ГТО; – <i>досугово-развлекательная деятельность</i>: праздники, концерты, конкурсные программы ко Дню матери, 8 Марта, выпускные вечера и т.п. с участием родителей, бабушек и дедушек.

	– День профтехобразования (поздравление преподавателей, концертная программа, подготовленная обучающимися); – праздники, концерты, конкурсные программы в День матери, 8 Марта, День защитника Отечества, День Героев Отечества, Уроки мужества, День Победы, выпускные вечера, «Последний звонок» и др.; – предметные недели.
Модуль «Организация предметно- пространственной среды»	– оформление внешнего вида, фасада, холла при входе здания техникума государственной символикой Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования (флаг, герб); – изображения символики российского государства в разные периоды тысячелетней истории России, исторической символики регионов на специальных стендах с исторической информацией гражданско-патриотической направленности; – художественные изображения (символические, живописные, фотографические, интерактивные аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России; – портреты выдающихся государственных деятелей России в прошлом, деятелей культуры, науки, искусства, военных, героев и защитников Отечества; – звуковое пространство в техникуме – работа аудиосообщения в техникуме (звонки, информации, музыка) позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности, исполнение гимна РФ; – «места гражданского почитания» в помещениях техникума или на прилегающей территории для общественно-гражданского почитания лиц, событий истории России; мемориалы воинской славы, памятники, памятные доски; – «места новостей» – оформленные места, стенды в помещениях (холл первого этажа, рекреации), содержащие в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т.п.; – размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся, демонстрирующих их способности, фотоотчетов об интересных событиях; – благоустройство, озеленение территории техникума, спортивных и площадок, доступных и безопасных оздоровительно-рекреационных зон; – благоустройство аудиторий кураторов вместе с обучающимся; – событийный дизайн:

	– оформление пространства проведения техникумовских событий и праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров; – совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики техникума (флаг, гимн, эмблема, логотип и т.п.), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты; – акцентирование внимания обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе техникума (стенды, плакаты, инсталляции и др.
Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»	– общетехникумовский родительский комитет, участвующий в решении вопросов воспитания и социализации их детей; общетехникумовские родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; – встречи родителей с приглашенными специалистами: социальными работниками, врачами, инспекторами ОДН ОУУП и ПДН, ГИБДД, представителями прокуратуры по вопросам профилактики; – взаимодействие с родителями посредством сайта техникума: размещается информация, предусматривающая ознакомление родителей, новости техникума. На индивидуальном уровне: обращение к специалистам по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций; участие родителей в педагогических консилиумах, собираемых в случае возникновения острых проблем, связанных с обучением и воспитанием конкретного ребенка; помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общетехникумовских и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности; – индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.
Модуль «Самоуправление»	– организация и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся – Совет студенческого самоуправления, Совет Первых; – представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся; – участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности; – привлечение к деятельности студенческого самоуправления

	выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.
Модуль «Профилактика и безопасность»	– регулярное проведение исследований, мониторинга рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности, выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и др.); – проведение коррекционной работы с обучающимся групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов педагога-психолога, социального педагога, правоохранительных органов, опеки и т.д.); – разработку и реализацию профилактических программ, направленных на работу как с девиантными обучающимися, так и с их окружением, сверстников, техникума в целом, организацию межведомственного взаимодействия; – вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков, реализуемые в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями (антиалкогольные, антитабачные, безопасность в цифровой среде, вовлечение в деструктивные группы в социальных сетях, деструктивные молодежные, религиозные объединения, культы, субкультуры, безопасность дорожного движения, противопожарная безопасность, гражданская оборона, антитеррористическая, антиэкстремистская безопасность и т.д.); – организацию превентивной работы со сценариями социально одобряемого поведения, развитие у обучающихся навыков саморефлексии, критическому мышлению, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; – поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в школе, профилактики правонарушений, девиаций, организация деятельности, альтернативной девиантному поведению – познание (путешествия), испытание себя (походы, спорт), значимое общение, любовь, творчество, деятельность (в том числе профессиональная, религиозно-духовная, благотворительная, искусство и др.); – предупреждение, профилактика и целенаправленная деятельность в случаях появления, расширения, влияния маргинальных групп обучающихся (оставивших обучение, криминальной направленности, агрессивного поведения и др.); – поддержка и профилактика расширения групп детей, семей обучающихся, требующих специальной психолого-педагогической

	поддержки и сопровождения (слабоуспевающих, социально запущенные, осужденные, социально неадаптированные дети-мигранты и т.д.).
Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»	– участие представителей организаций партнёров в проведении отдельных уроков, внеурочных занятий, внешкольных мероприятий соответствующей тематической направленности; – открытых дискуссионных площадках (студенческие, педагогические, родительские, совместные) с представителями организаций-партнёров для обсуждений актуальных проблем, касающихся жизни ПО, муниципального образования, региона, страны; – социальные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и т.д. направленности, ориентированные на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.
Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»	– дни открытых дверей; презентация профессий, специальностей; выставки; экскурсии; – мастер-классы, практические пробы; – выход профориентаторов на классные часы, классные и родительские собрания (классные, общие) в школу; – смотры, конкурсы профессионального мастерства; – освоение обучающимися основ профессии в рамках различных курсов по выбору, включённых в обязательную часть образовательной программы, в рамках компонента об участниках образовательных отношений, внеурочной деятельности или в рамках дополнительного образования; – сотрудничество с работодателями, проведение совместных мероприятий; – портфолио студентов.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации программы воспитания профессиональная организация укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, кураторов, преподавателей, мастеров производственного обучения, педагогов дополнительного образования.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники техникума, так и лица, обеспечивающие прохождение производственных практик, подготовку к чемпионатам «Профессионалы», проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родителей (законных представителей несовершеннолетних обучающихся).

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Конституция Российской Федерации;

Конвенция о правах ребенка;

Федеральный закон от 24.07.1998г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

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

Федеральный закон от 24.06.1999г. №120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;

Федеральный закон от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон „Об образовании в Российской Федерации“ по вопросам воспитания обучающихся»;

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (ФГОС СПО);

Указ Президента РФ от 07.05.2024г. №309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;

Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента РФ от 02.07.2021г. №400);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.03.2025г. №243 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся по образовательным

программам основного общего образования, образовательным программам среднего общего образования, образовательным программам среднего профессионального образования и соответствующим дополнительным профессиональным программам, основным программам профессионального обучения и дополнительным общеобразовательным программам мер дисциплинарного взыскания и снятия их с указанных обучающихся»;

Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809);

Письмо Минпросвещения России №ВБ-107/08, Общероссийского Профсоюза образования №ВБ-107/08/634 от 19.11.2019г. «О примерном положении о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений»;

Разъяснения Министерства просвещения РФ от 03.09.2021г. «Разъяснения об организации классного руководства (кураторства) в группах образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в том числе программы профессионального обучения»;

Письмо Минпросвещения России от 17.06.2022г. №03-871 «Об организации занятий «Разговоры о важном»;

Письмо Минпросвещения России от 21.10.2022г. №03-ПГ-МП-40530 «Об обязанности участия в реализации проекта «Разговоры о важном»;

Порядок отбора мероприятий, включаемых в примерный календарный план воспитательной работы (утвержден Минпросвещения России от 22.03.2022г. №АБ-35/06вн);

Методические рекомендации «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении детей и молодежи в образовательных организациях, а также организациях отдыха детей и их оздоровления» (письмо Минпросвещения России от 15.04.2022г. №СК-295/06);

Устав ГБПОУ СПТ им Б.Г. Музрукова и локальные акты ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в профессиональной организации;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;

- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы кураторов, педагога-психолога, социального педагога;

- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности, обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Приказом директора техникума организована рабочая группа по реализации инклюзивного образования, контроль за исполнением приказа возложен на заместителя директора по ВР.

Внесены соответствующие изменения в следующие *локальные нормативные акты*:

- устав профессиональной организации,
- положение об организации и проведении текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся, режим занятий обучающихся,
- порядок обучения по индивидуальному учебному плану и иные локальные нормативные акты.

С целью обеспечения специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами организован сбор сведений о данных лицах и обеспечен их систематический учет. Основными источниками сведений являются: приемная комиссия, учебная часть, информация, полученная социальным педагогом, а также специализированный учет.

Основой учета являются общие сведения об обучающемся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиде:

- фамилия, имя, отчество, имеющееся образование, данные о его семье, сведения о группе инвалидности, виде нарушения (нарушений) здоровья, рекомендации, данные по результатам комплексного психолого-медико-педагогического обследования детей или по результатам медико-социальной экспертизы, и иные сведения. При сборе указанных сведений получено согласие обучающегося с ограниченными возможностями здоровья или инвалида на обработку его персональных данных.

В штате ПО имеется педагог-психолог, социальный педагог. Работа педагога-психолога с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищённости абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

Педагогические работники ознакомлены с психологофизиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации образовательного процесса. С этой целью в программы повышения квалификации и программы профессиональной переподготовки педагогических кадров включены модули по осуществлению инклюзивного образования.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах, в частности, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность учитываются рекомендации, данные по результатам медикосоциальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой. Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Создана профессиональная и социокультурная среда, способствующую формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Примерный перечень специальных технических средств и программного обеспечения для обучения студентов с нарушениями зрения

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху учебные кабинеты техникума оборудованы мультимедийными системами, звукоусиливающий аппарат;

- Кабинеты с мультимедийными системами – 19;

- Звукоусиливающий аппарат – 1;
- Производственные мастерские с мультимедийными системами – 3;
- Лабораторий с мультимедийными системами – 11.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху учебные библиотека оборудована мультимедийными системами.

Для обеспечения учебного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья используются аудитории, оснащенные необходимой мебелью и оборудованные мультимедийными системами, включающими проектор, экран, компьютер, средство усиления звука. Также используются интерактивные доски.

Для реализации воспитательной работы с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья используются мультимедийные системы, с предоставлением возможности участия во всех мероприятиях техникума, направленных на развитие нравственно-эстетического и патриотического воспитания. При необходимости оказываются волонтерская помощь и консультации специалистов.

- Поливалетный зал – 1;
- Зал боевой Славы – 1;
- Зал Б.Г. Музрукова – 1;
- Актальный зал – 1.

Входная группа адаптированы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью:

- откидной пандус для заезда лица с нарушением опорно-двигательного аппарата
- пандус перекатной для преодоления порога лицом с нарушением опорно-двигательного аппарата
- на входе установлены кнопки вызова помощи и таблички с названием учреждения, режимом работы шрифтом Брайля.

Доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям предоставляется всем обучающимся, в том числе инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Для доступа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами по зрению к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям обучающиеся пользуются стандартным инструментом для слабовидящих.

Информационная база техникума оснащена:

- электронной почтой;
- выходом в Интернет;
- разработан и действует сайт техникума (<https://sptsarov.ru/index.php>). На сайте техникума функционирует кнопка «для слабовидящих».

Перечень *электронных образовательных ресурсов*, к которым студенты имеют неограниченный доступ:

- Znanium – это универсальная многопрофильная электронно-библиотечная система (ЭБС), которая предоставляет доступ в режиме онлайн ко многим учебным и научным произведениям
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам
- Федеральный центр электронных образовательных ресурсов

- Национальная электронная библиотека. НЭБ имеет версию сайта для студентов с ограниченными возможностями здоровья по зрению
- Электронно-библиотечная система IPRbooks — научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом
- Библиотека ONLINE (с функцией для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Интернет ресурсы для инвалидов:

- Социальный сервер для инвалидов «Invalid.ru»
- Всероссийское общество инвалидов
- Всероссийское общество глухих
- Всероссийское общество глухих
- Информация для больных диабетом «ДиаNet»
- Сайт «Спешите делать добро!»
- Российская государственная библиотека для слепых
- Сайт «SOS – служба помощи»
- «Виртуальный центр молодых инвалидов»

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ОВЗ, возможно применение звукоусиливающего аппарата, мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проектов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями могут быть проведены групповые и индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу общеобразовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике общеобразовательной организации;
- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т. п.);

– сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

– привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

– дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения). Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности (формы могут быть изменены, их состав расширен): индивидуальные и групповые портфолио, рейтинги, благотворительная поддержка.

Ведение портфолио деятельность обучающихся при её организации и регулярном поощрении классными руководителями, поддержке родителями (законными представителями) по собиранию (накоплению) артефактов, фиксирующих и символизирующих достижения обучающегося. Портфолио может включать артефакты признания личностных достижений, достижений в группе, участия в деятельности (грамоты, поощрительные письма, фотографии призов, фото изделий, работ и др., участвовавших в конкурсах и т. д.). Кроме индивидуального портфолио, возможно ведение портфолио класса.

Благотворительная поддержка обучающихся, групп обучающихся (классов и др.) может заключаться в материальной поддержке проведения в общеобразовательной организации воспитательных дел, мероприятий, проведения внешкольных мероприятий, различных форм совместной деятельности воспитательной направленности, в индивидуальной поддержке нуждающихся в помощи обучающихся, семей, педагогических работников. Благотворительность предусматривает публичную презентацию благотворителей и их деятельности.

3.5. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* проводится по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ *состояния воспитательной деятельности* проводится по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

- степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО.

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся установленными соответствующими ФГОС. Основным методом анализа воспитательного процесса в профессиональной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения, с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов. Планирование анализа воспитательного процесса включается в календарный план воспитательной работы.

Основные принципы самоанализа воспитательной работы:

- взаимное уважение всех участников образовательных отношений;
- приоритет анализа сущностных сторон воспитания ориентирует на изучение прежде всего не количественных, а качественных показателей, таких как сохранение уклада общеобразовательной организации, качество воспитывающей среды, содержание и разнообразие деятельности, стиль общения, отношений между педагогами, обучающимися и родителями;
- развивающий характер осуществляемого анализа ориентирует на использование результатов анализа для совершенствования воспитательной деятельности педагогических работников (знания и сохранения в работе цели и задач воспитания, умелого

планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися, коллегами, социальными партнёрами);

– распределённая ответственность за результаты личностного развития обучающихся ориентирует на понимание того, что личностное развитие – это результат как организованного социального воспитания, в котором общеобразовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами, так и стихийной социализации, и саморазвития.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2026 год - Год единства народов России

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИИ НА 2026-2027 УЧЕБНЫЙ ГОД				
№	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	«Б. Г. Музруков. Его почётное имя присвоено нашему техникуму»	Студенты 1 курса	2 сентября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, руководитель музейного объединения
2.	Экскурсия в Музей ядерного оружия г. Сарова, посвящённая Дню работника атомной промышленности	Студенты 1–2 курсов, педагоги	26-30 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
3.	Научно-практическая конференция «XII Музруковские чтения» (с международным участием) «От студенческого проекта – к профессиональной карьере»	Студенты 1–2 курсов	3 октября	Зам. директора по УПР, руководитель научного студенческого сообщества
4.	Видеолекторий «День государственного герба России»	Студенты 1–2 курса	29 ноября	Зам. директора по ВР,
5.	Библиотечный час «Великие художники России», посвященный международному дню художника	Студенты 1–2 курса	6 декабря	Зам. директора по ВР, педагоги дополнительного образования
6.	Классный час, посвящённый Международному дню родного языка	Студенты 1–2 курса, педагоги	20 февраля	Зам. директора по УР, кураторы
7.	Библиотечный урок, посвященный Всемирному Дню земли	Студенты 1–2 курса	22 апреля	Зам. директора по ВР, библиотекарь
8.	Интеллектуальная игра «Что я знаю о войне?»	Студенты 1–2 курса	4 мая	Зам. директора по УР,

				преподаватели истории, руководитель музейного объединения
9.	Интерактивное занятие, посвященное 81-годовщине Победы в Великой Отечественной войне	Студенты 1-3 курса	5 мая	Зам. директора по УР, преподаватели истории, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
10.	Библиотечный урок, посвященный Дню славянской письменности и культуры	Студенты 1–2 курса	23 мая	Зам. директора по УР
11.	Экологическая викторина, посвященная Дню эколога	Студенты 1–2 курса	5 июня	Зам. директора по УР, педагоги химии, биологии
12.	Библиотечный урок, посвященный Пушкинскому дню России	Студенты 1–2 курса	6 июня	Зам. директора по ВР, библиотекарь
2. Кураторство				
1.	Информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном»	Студенты 1–4 курсов	В течение года, еженедельно	Зам. директора по УР, кураторы учебных групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
2.	Международный день жестовых языков флешмоб «Я тебя слышу»	Студенты 1–2 курсов	23 сентября	Заместитель директора по ВР, совет студенческого самоуправления
3.	Студенческая конференция «История профессий в семье. Суперпрофессиональная семья», посвящённая Дню профтехобразования	Студенты 1–2 курса	1 октября	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
4.	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения «Вместе ярче»	Студенты 1–2 курса	15 октября	Зам. директора по УР, педагог-организатор
5.	Правовой квиз, посвящённый Всемирному дню прав человека	Студенты 1–2 курса	10-15 декабря	Зам. директора по ВР, социальный педагог

6.	Урок правовых знаний, посвящённый Дню принятия Федеральных конституционных законов о государственных символах РФ	Студенты 1–2 курса	25 декабря	Зам. директора по УР
7.	Классный час, посвященный Дню машиностроения	Студенты 1–2 курса	25 декабря	Зам. директора по ВР, кураторы
8.	Всемирный день поэзии	Студенты 1–2 курса	19 марта	Зам. директора по ВР, зам. директора по УР
9.	Групповые посещения драматического театра, в рамках Всемирного дня театра (Пушкинская карта)	Студенты 1–2 курса	27 марта	Зам. директора по ВР, кураторы
10.	Урок трудовой доблести	Студенты 1–2 курса	30 марта	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
11.	Правовой коучинг на тему «Юридические мифы и заблуждения»	Студенты 1–2 курса	13-20 апреля	Зам. директора по УР, социальный педагог
12.	Проведение мероприятий по организации летне-оздоровительного отдыха	Студенты 1–2 курса	1-29 мая	Зам. директора по ВР, кураторы
13.	Выход в кинотеатр в День российского кино	Студенты-участники летних бригад	27 августа	Зам. директора по ВР, руководители летних бригад
3. Наставничество				
1.	Организационная работа объединений дополнительного образования	Студенты 1–2 курсов	1-15 сентября	Зам. директора по ВР, педагоги дополнительного образования
2.	Встречи студентов с ветеранами атомной отрасли	Студенты 1–2 курсов, педагоги	27-30 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
3.	День мастера «Мастерская наставника»: экскурсии в мастерские, авторские мастер-классы	Студенты 1 курса	Февраль, в течение месяца	Мастера п/о, кураторы учебных групп
4.	Организация и проведение различных форм летней занятости на базе ПОО	Студенты 1–2 курса	Июнь-август	Зам. директора по ВР
5.	Анализ воспитательного процесса	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями,	По итогам года	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, кураторы групп, педагог-организатор,

		кураторы групп, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог		педагог-психолог, социальный педагог
	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО			
1.	Торжественная линейка, посвящённая Дню знаний	Студенты 1–2 курсов, педагоги	1 сентября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2.	Общетехникумовская линейка, посвященная значимым датам России, области, города, техникума	Студенты 1-4 курсов	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
3.	Урок Мужества, посвящённый окончанию Второй мировой войны	Студенты 1–2 курсов, педагоги	2 сентября	Зам. директора по ВР, зам. директора по УР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
4.	Международный день памяти жертв фашизма: кинолекторий	Студенты 1-2 курса	6 сентября	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
5.	Линейка Памяти, посвящённая Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Студенты-1-4 курсов	3-8 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
6.	Праздничное мероприятие Посвящение в студенты «День Первых – 2026»	Студенты 1 курса, кураторы, студенческий актив	16 сентября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
7.	Творческий интерактив, посвящённый Дню пожилых людей	Члены Совета ветеранов г. Сарова, ветераны	1-5 октября	Зам. директора по ВР, педагоги дополнительного образования, кураторы,

		профтехобразования, студенты		мастера п/о
8.	Праздничный концерт, посвящённый Дню профтехобразования, День Учителя	Студенты 1–3 курсов, ветераны Профтехобразования	2 октября	Зам. директора по ВР, педагоги дополнительного образования
9.	Творческий конкурс «Минута Славы – 2026»	Студенты 1 курса, кураторы, мастера п/о	15-17 октября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
10.	День отца в России: видеофлешмоб поздравлений	Студенты 1–2 курсов	16 октября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
11.	День памяти жертв политических репрессий. – Тематическая выставка литературы «Жертвам ГУЛАГа посвящается» – Час истории «Наказание без преступления»	Студенты 1–2 курсов	29 октября	Зам. директора по ВР, библиотекарь
12.	Музыкальный флешмоб «В единстве наша сила», посвящённый Дню народного единства	Студенты 1–2 курсов	4-7 ноября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагоги дополнительного образования, лидер волонтёрского объединения «Феникс»
13.	Праздник межнациональных культур «От многообразия к единству»	Студенты, педагоги, учащиеся школ, объединения г. Сарова	4-7 ноября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
14.	Урок Мужества, посвящённый дню памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Студенты 1–2 курсов	8 ноября	Зам. директора по ВР, педагоги доп. образования, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
15.	Неделя толерантности! Я. Ты, он, она – вместе целая страна»	Студенты 1–2 курса	15-21 ноября	Зам. директора по ВР, педагог- организатор, педагог-

				психолог, лидер волонтерского объединения «Феникс»
16.	Музыкальный флешмоб (онлайн) «Признание в любви», посвященный Дню матери	Студенты 1–2 курса, педагоги	22-27 ноября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кураторы
17.	Праздничный концерт ко Дню матери	Студенты 1–2 курса, родители	27 ноября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
18.	Урок мужества, посвященный Дню рождения Георгия Константиновича Жукова (1896-1974), военачальника, общественного деятеля	Студенты 1–2 курса	2 декабря	Зам. директора по ВР, зам. директора по УР, руководитель музейного объединения
19.	Урок Мужества, посвященный «Дню неизвестного солдата»	Студенты 1–2 курса	3 декабря	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, руководитель музейного объединения
20.	Встреча с военнослужащими, посвященная Дню Героев Отечества	Студенты 1–2 курса	9 декабря	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
21.	Блиц-квиз, посвященный Дню Конституции РФ	Студенты 1–2 курса	11 декабря	Зам. директора по УР
22.	Новогоднее представление для детей сотрудников «Снежный баттл»	Студенческий актив, сотрудники, педагоги	27 декабря	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
23.	Всемирный «День снега» конкурс снежных фигур, соревнования по брумболу	Студенты 1–2 курса, педагоги	17 января	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, Совет студенческого самоуправления
24.	Праздничные мероприятия, посвященная Дню студента	Студенты 1–2 курса, педагоги	24 января	Зам. директора по ВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями,

				Совет студенческого самоуправления, педагог-организатор
25.	Патриотическая акция «Блокадный хлеб»	Студенты 1–2 курса, педагоги	26-30 января	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
26.	Урок Мужества, посвящённый Дню полного снятия блокады Ленинграда	Студенты 1–2 курса, педагоги	27 января	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
27.	День памяти и скорби, посвященный Международному дню памяти жертв Холокоста	Студенты 1–2 курса, педагоги	27 января	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
28.	Урок мужества, посвященный Дню воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Студенты, педагоги	1 февраля	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
29.	День влюблённых: – Конкурс Валентинок, поздравительных открыток, – Конкурс стихов на английском языке	Студенты 1–2 курса, педагоги	14 февраля	Зам. директора по ВР, преподаватели английского языка
30.	– Единый классный час, посвящённый памяти россиянам, исполнившим долг за пределами Отечества; – Урок Мужества. Встречи с воинами-интернационалистами	Студенты 1–4 курса, педагоги	15-20 февраля	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
31.	Праздничные мероприятия, в рамках Масленичной недели	Студенты 1–2 курса, педагоги, сотрудники	28 февраля - 6 марта	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
32.	Всероссийские акции: «Вам, любимые...» поздравление женщин	Студенты, педагоги	3-8 марта	Зам. директора по ВР, руководитель волонтерского

	с Международным женским днем			объединения
33.	Праздничный концерт к Международному женскому дню	Студенты, педагоги, сотрудники	7 марта	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
34.	День воссоединения Крыма с Россией: интеллект-квиз	Студенты 1–2 курса	18 марта	Зам. директора по ВР
35.	Конкурс рисунков, посвящённый Дню космонавтики	Студенты 1–2 курса	11 апреля	Зам. директора по ВР, преподаватели физики
36.	Урок памяти, посвященный Дню памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Студенты 1–2 курса	19 апреля	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
37.	Уроки памяти, посвященный увековечиванию памяти жертв геноцида советского народа	Студенты 1-4 курсов	19 апреля-24 апреля	Зам.директора по ВР, руководитель музейного объединения
38.	Международный день освобождения узников фашистских лагерей. Уроки Мужества и памяти	Студенты 1–2 курса	21 апреля	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
39.	Праздник весны и труда – музыкальный флешмоб	Студенты 1–2 курса	1 мая	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
40.	Патриотические акции «Георгиевская ленточка», «Окна Победы», «Письмо солдату»	Студенты 1–2 курса, сотрудники, педагоги	6-12 мая	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями,
41.	Конкурс рисунков «Открытка Победы»	Студенты 1–2 курса	6-12 мая	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
42.	Участие в городском параде, посвящённом Дню Победы	Студенты 1–2 курса	6-12 мая	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения,

				педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
43.	Конкурс чтецов «Поклонимся великим тем годам»	Студенты 1–2 курса	7 мая	Зам. директора по ВР, библиотекарь, кураторы
44.	Квест для первокурсников «Мой техникум»	Студенты 1 курса	19 мая	Зам. директора по УР, преподаватели истории
45.	Патриотическая акция «Свеча памяти», посвящённая Дню памяти и скорби	Студенты 1–2 курса	17-22 июня	Зам. директора по ВР, руководитель ВПК, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
46.	Выпускной вечер «Выпускной 2027»	Студенты 2,4 курсов	26 июня	Зам. директора по ВР, зам. директора по УР
47.	Городской праздник, посвящённый Дню молодежи, участие в награждении активной молодёжи Главой Администрации города	Студенты 1–2 курса	27 июня	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»
48.	Библиотечный урок, посвящённый Дню семьи, любви и верности	Студенты-участники летних бригад	8 июля	Зам. директора по ВР, руководители летних бригад, библиотекарь
49.	Городской спортивный праздник, посвященный Дню физкультурника	Студенты 1–2 курсов	12 августа	Зам. директора по ВР, руководитель физвоспитания
50.	Библиотечный урок, посвящённый Дню Государственного Флага Российской Федерации	Студенты-участники летних бригад	22 августа	Зам. директора по ВР, руководители летних бригад, библиотекарь
51.	Библиотечный урок, посвящённый День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Студенты-участники летних бригад	23 августа	Зам. директора по ВР, руководители летних бригад, библиотекарь
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Обновление входной группы (баннеров, стендов, «мест новостей»)	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор

2.	Разработка, создание и популяризация символики образовательной организации	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
3.	Создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена	Студенты 1–2 курсов	В течение года	Зам. директора по ВР, библиотекарь
4.	Работа над оформлением и наполнением молодёжных пространств СПТ	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Общетехникумовское собрание для родителей первокурсников	Родители	Август	Зам.директора по ВР, зам.директора по УР, зам.директора по УПР
2.	Круглый стол «Роль семьи в профилактике негативных проявлений детей»	Родители	4 октября	Зам. директора по ВР, сотрудник ОДН ОУУП И ПДН, социальный педагог
3.	Организационное собрание для первокурсников, родителей	Студенты нового набора, родители	30 августа	Зам. директора по ВР, зам. директора по УР, зам. директора по УПР
4.	Организационное собрание родителей с проведением лекции на тему: «Профилактика суицидального поведения среди подростков»	Родители	Март, по запросу	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
5.	Проведение экскурсий для родителей учащихся школ, родителей студентов в рамках реализации ФП «ПРОфессионалитет»	Родители	В течении года	Зам.директора по ВР, зам.директора по УПР, куратор амбассадоров Профессионалитета
6.	Правовое просвещение, информирование по проблемным полям родителей через родительские чаты(памятки, видео, фото материал по социально-значимым проблемам)	Родители	В течении года	Зам.директора по ВР, кураторы учебных групп
7. Самоуправление				
1.	Проведение отчетно-перевыборной студенческой	Студенты 1-4 курсов		Заместитель директора по ВР,

	конференции		Сентябрь	советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
2.	Заседание Совета студенческого самоуправления	Студенты 1–2 курсов	В течение года	заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
3.	Встречи с Амбассадорами Профессионалитета	Студенты 1-3 курсов	В течение года	заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, куратор Амбассадоров Профессионалитета
4.	«Деловые завтраки» с Амбассадорами Профессионалитета	Студенты 1-3 курсов	В течение года	заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, куратор Амбассадоров Профессионалитета
5.	Популяризация ФП «Профессионалитет» на базе СПТ	Студенты 1-3 курсов	В течение года	заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, куратор Амбассадоров Профессионалитета

6.	Презентация возможностей Первичного отделения Движения Первых	Студенты 1-2 курсов	Сентябрь	Председатель Первичного отделения Движения Первых
7.	Рабочие встречи Совета Первых	Студенты 1-3 курсов	В течение года	Председатель Первичного отделения Движения Первых
8. Профилактика и безопасность				
1.	Заседания Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Члены Совета по профилактике преступлений и правонарушений в соответствии с приказом	В течение года	Зам. директора по ВР, социальный педагог
2.	Социально-психологическое тестирование студентов в целях раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных средств в порядке, установленном Приказом Минобрнауки России от 16.06.2014 г. №	Студенты 1–4 курсов	По плану Министерства образования Нижегородской области	Зам. директора по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
3.	Реализация проекта «СПТ- территория здоровья»	Студенты 1–4 курса	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, педагоги дополнительного образования
4.	Неделя безопасности в сети Интернет: – Классные часы «День интернета»; – Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	Студенты 1–2 курса	25-31 октября	Зам. директора по УР, преподаватели информатики
5.	День отказа от курения. Дружеский матч по волейболу среди студентов Медицинского колледжа и СПТ «Студенты СПО за ЗОЖ!»	Студенты 1–2 курса, Медицинского колледжа, педагоги	18 октября	Зам. директора по ВР, руководитель физической культуры
6.	Неделя психологии	Студенты, преподаватели, кураторы	17-21 ноября	Педагог-психолог
7.	Акция СТОПСПИДВИЧ	Студенты 1–2 курса-волонтёры, педагоги	1-7 декабря	Зам. директора по ВР, руководитель волонтёрского объединения

8.	Анкетирование первокурсников для выявления уровня и проблемных зон адаптации обучающихся к учебному процессу и условиям ФП «Профессионалитет»	Студенты 1 курса	Декабрь	Педагог-психолог
9.	Оперативно-профилактическая операция «Чистое поколение-2026»	студенты 1-4 курса	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог
10.	Тренинговые занятия направленные на профилактику буллинга	Студенты 1-2 курса	В течении года, по запросу	Педагог-психолог
11.	Общероссийская акция «Сообща, где торгуют смертью»	Студенты 1–2 курса	15-26 марта	Зам. директора по ВР
12.	Неделя психологии	Студенты, преподаватели, кураторы	Апрель	Педагог-психолог
13.	Анкетирование на определение уровня личностных результатов выпускных учебных групп по самоопределению, смыслообразованию и ценностная и морально-этическая ориентация	Студенты выпускных учебных групп	Апрель-май	Педагог-психолог
14.	Проведение профилактических встреч студентов с сотрудниками правоохранительных органов с целью правового просвещения	Студенты 1-4 курсов	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, социальный педагог
15.	Единый день профилактики	Студенты 1-4 курсы	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, кураторы учебных групп
16.	Просмотр фильмов с последующим обсуждением по социально-значимым темам (рекомендованных Министерством образования Нижегородской области)	Студенты 1-4 курсов	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, социальный педагог
17.	Проведение профилактических встреч студентов с специалистами ФГБУЗ КБ-50 ФМБА России (врач-нарколог, психиатр)	Студенты 1-4 курсов	В течении года	Зам.директора по ВР, социальный педагог
18.	Проведение профилактических встреч студентов с представителями духовенства г.Сарова	Студенты 1-4 курсов	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, социальный педагог

19.	Мониторинг обучающихся не посещающих или систематически пропускающих по неуважительным причинам занятия	Студенты 1-4 курса	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, социальный педагог
20.	Проведение педагогических советов, совещаний, круглых столов по профилактике деструктивного поведения воспитанников	Педагога	В течении учебного года	Зам.директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Единый день открытых дверей(ЕДОД) в рамках ФП «Профессионалитет» для учащихся школ города	Студенты 1–2 курса, педагоги	Октябрь, апрель	Зам. директора по УР, Зам. директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
2.	Обучение учащихся школ первой профессии в рамках реализации ФП «Профессионалитет»	Студенты 1–2 курса	В течении учебного года	Зам. директора по ВР, зам.директора по УПР, руководитель ресурсного центра
3.	День русской науки. Встречи студентов с учёными атомной отрасли	Студенты 1–2 курса	7 февраля	Зам. директора по ВР, педагоги доп. образования
4.	Информационно-профилактическое мероприятие «Автокресло – детям!»	Студенты, педагоги, сотрудники РЭО ГИБДД МУ МВД России	15-21 февраля	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»
5.	Проведение встреч(видеосъемка) с выпускниками ПО разных лет, достигших высокие результатов в построении профессиональной карьера	Выпускники ПО	В течении года	Медиацентр
6.	Встречи студентов с представителями Саровского духовенства	Студенты 1–2 курса	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Региональный чемпионат «Абилимпикс»	Студенты 1–2 курсов	сентябрь	Зам. директора по ВР
2.	Региональный чемпионат «Профессионалы» Нижегородской области	Студенты 2 курса	21-27 ноября	Зам. директора по УПР
3.	Балтийский научно-инженерный конкурс	Студенты 2 курса	3-4 февраля	Зам. директора по УПР
4.	Внутритехникумовский этап областной Олимпиады	Студенты 2 курса	13 марта	Зам. директора по УПР

	профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования			
	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»			
1.	Участие в конкурсах и проектах Всероссийского, регионального значения	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2.	Событийный дизайн	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
3.	Подготовка фото- и видеоматериалов по итогам мероприятий	Медиацентр	В течение года	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
4.	Разработка фирменного стиля, айдентики организации	Медиацентр	Сентябрь-октябрь	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
5.	Работа по формированию и распечатке баннера «Бессмертного полка»	Медиацентр	6-12 мая	Зам. директора по ВР, руководитель музейного объединения
6.	Участие во Всероссийском проекте Движения Первых «Медиапритяжение»	Медиацентр	Май	Руководитель студенческого медиацентра
	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»			
1.	Участие во Всероссийской акции взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ	Студенты 1–3 курсов	15 ноября	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
2.	Концерт «От всей души с поклоном и любовью!» к Международному дню пожилых людей	Студенты, ветераны Профтехобразования	2 декабря	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, Совет студенческого самоуправления
3.	Акция «Единство непохожих», посвященная международному Дню инвалидов	Студенты 1–2 курса, члены волонтерского объединения	3 декабря	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
4.	Единый классный час, посвященный Дню добровольца. Марафон #МыВместе	Студенты 1–2 курса	4-5 декабря	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»
5.	Благотворительная акция «Подари частичку праздника» формирование подарочных пакетов, поздравление ветеранов Профтехобразования, ВОВ	Студенты 1–4 курсов- волонтеры, студенческий актив, педагоги, родители	25 декабря	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»

6.	Городская благотворительная акция «Подари частичку праздника!», поздравление ветеранов Профтехобразования с Новым годом, Рождеством	Студенты 1–2 курса, волонтеры, педагоги, сотрудники, родители	12-19 января	Зам. директора по ВР, Совет студенческого самоуправления, лидер волонтерского объединения «Феникс»
7.	Благотворительная акция по сбору помощи приюту для бездомных животных «Лапки добра»	Студенты 1–2 курса, педагоги, родители	В течении года	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»
8.	Благотворительная акция «Никто не забыт! Ничто не забыто!» поздравление ветеранов	Студенты 1–2 курса, педагоги	6-12 мая	Зам. директора по ВР, лидер волонтерского объединения «Феникс»
13. Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»				
1.	Первенство техникума по настольному теннису	Студенты 1–2 курса участники Спортивного клуба «Уран»	13-16 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель физического воспитания
2.	Соревнования по баскетболу в рамках Спартакиады РФЯЦ - ВНИИЭФ	Студенты Спортивного клуба «Уран»	22 сентября	Заместитель директора по ВР, руководитель спортивного клуба «Уран»
3.	Всероссийский День бега «Кросс нации». День здоровья – 2026	Студенты 1–2 курсов, участники Спортивного клуба «Уран»	28 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель физического воспитания
4.	Соревнования по волейболу в рамках Спартакиады техникума	Студенты 1–2 курса, кураторы, мастера п/о	15-20 сентября	Зам. директора по ВР, руководитель физического воспитания
5.	Первенство техникума по шахматам	Студенты 1–2 курса	11-16 ноября	Зам. директора по ВР, руководитель физ. воспитания
6.	Спартакиада техникума по волейболу	Студенты 1–2 курса	В течение месяца	Зам. директора по ВР, руководитель физического воспитания, кураторы
7.	Первенство техникума по настольному теннису	Студенты 1–2 курса	10-20 декабря	Зам. директора по ВР, руководитель физ. воспитания, кураторы
8.	Первенство техникума по мини-футболу	Студенты 1–2 курса	26-28 января	Зам. директора по ВР,

				руководитель физ. воспитания
9.	Ежегодная военно-спортивная игра « боевая дружина», посвящённая Дню защитника Отечества	Студенты 1–2 курса	22 февраля	Зам.директора по ВР, преподаватель ОБЖ, кураторы
10.	Военно-спортивная игра «Зарница-2027»	Студенты 1–2 курса	Апрель	Зам. директора по ВР
11.	День России. Спортивное многоборье	Студенты 1–2 курса	12 июня	Зам. директора по ВР, руководитель ВПК

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Всероссийский проект «Медиапритяжение»;

Конкурс Первичных отделений Движения Первых;

Всероссийский конкурс «Лидер 21 века.