



туризм
и сфера услуг



Министерство образования Чувашской Республики

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе среднего/основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 4 от 29.05.2025 г.

приказ № 280 от 29.05.2025 г.

**Утверждено Приказом
Чебоксарского экономико-технологического
колледжа Минобразования Чувашии**

_____ / Н.К. Горшкова

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Чебоксарский хлебозавод №2»**

_____ / С.А. Трофимова /

2025 год

Лист согласования (обратный лист в соответствии с ЛНА)

**Указать перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке
данной ОПОП-П**

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *Ошибка! Закладка не определена.*

1.2. Нормативные документы *Ошибка! Закладка не определена.*

1.3. Перечень сокращений *Ошибка! Закладка не определена.*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Ошибка! Закладка не определена.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *Ошибка! Закладка не определена.*

3.2. Профессиональные стандарты *Ошибка! Закладка не определена.*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *Ошибка! Закладка не определена.*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

Ошибка! Закладка не определена.

4.1. Общие компетенции *Ошибка! Закладка не определена.*

4.2. Профессиональные компетенции *Ошибка! Закладка не определена.*

4.3. Матрица компетенций выпускника *Ошибка! Закладка не определена.*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

Ошибка! Закладка не определена.

5.1. Учебный план *Ошибка! Закладка не определена.*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *Ошибка! Закладка не определена.*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *Ошибка! Закладка не определена.*

5.4. Календарный учебный график *Ошибка! Закладка не определена.*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *Ошибка! Закладка не определена.*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *Ошибка! Закладка не определена.*

5.7. Практическая подготовка *Ошибка! Закладка не определена.*

5.8. Государственная итоговая аттестация *Ошибка! Закладка не определена.*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

Ошибка! Закладка не определена.

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *Ошибка! Закладка не определена.*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *Ошибка! Закладка не определена.*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *Ошибка! Закладка не определена.*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *Ошибка! Закладка не определена.*

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

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

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего 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»;

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

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

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

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

1.3. Перечень сокращений.

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;
ОПОП-П – основная профессиональная 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	Туризм и сфера услуг
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» <i>(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н)</i>
Отраслевые профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	33.014 «Пекарь» <i>(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)</i>
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
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Направленности (при наличии):	Направленность 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отраслью	Пекарь
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе СОО на базе ООО	3 года 9 мес. /5940 ак.ч.
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	2 г. 10 мес./ 4428 ак. ч.
Объем практики (всего/из них производственной практики)	900/684 акч.

Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2916	2182
социально-гуманитарный цикл	396	244
общепрофессиональный цикл	350	248
профессиональный цикл	2026	1690
в т.ч. практика:		
- учебная	900	900
- производственная	- 684 - 216	- 684 - 216
Вариативная часть образовательной программы	1332	936
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль	666	468
ГИА в форме демонстрационного экзамена + дипломный проект (работ)	216	
Всего	4464	3118

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 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/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с

			<p>технологическими инструкциями</p> <p>ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТФ А/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p>
			<p>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p> <p>ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>

			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	<p>ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ТФ С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов ТФ С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ТФ С/09.5 Технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
		ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках

			растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения ¹
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>

¹Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK 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	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>

OK 06	<p>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</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
OK 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека

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

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	<p>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</p> <p>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</p> <p>Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок</p>

		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	<p>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</p> <p>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</p> <p>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 сущеных 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</p>

		<p>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,</p> <p>требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
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	<p>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</p> <p>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</p>

		<p>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</p> <p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>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</p>

		<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p>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 технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p> <p>Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

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	<p>Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реагентов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p>Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реагенты 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, реагенты и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реагентами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реагентов, 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</p>
--	---	---

		<p>образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и</p>

		<p>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 реагентов, требования, предъявляемые к реагентам, правила обращения с реагентами 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</p>
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<p>Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p>Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Навыки: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</p> <p>Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p>

		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>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</p> <p>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</p>
		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	<p>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</p> <p>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</p>
		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

		<p>отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
		<p>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</p>
		<p>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</p>

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Направленность 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта ²	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-	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов	ОТФ С	ТФ С/01.5 Организационное

² Указывается код профессионального стандарта из п.3.2 ПОП-П СПО

технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	питания из растительного сырья	технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			C/03.5 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	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	B/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			B/02.4 Проведение лабораторных

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Организация работы 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	D/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 (Сельское хозяйство)	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	В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	ПМ.0Х Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК Х.1 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептограм

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				
		B/03.4 Формовка хлебобулочных изделий		ПК Х.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				

		B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий		ПК Х.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

		B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий		ПК Х.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

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП СПО специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																			
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1.	1.2.	2.1.	2.2.	3.1.	3.2.	4.1.	4.2.	4.3.	4.4.	4.5.
	Обязательная часть образовательной программы																				
ООД.00	<i>Общеобразовательные дисциплины³</i>																				
УПБУ.01	Русский язык																				
УПБУ.02	Литература																				
УПБУ.03	Иностранный язык																				
УПБУ.04	История																				
УПБУ.05	Математика																				
УПБУ.06	Физика																				
УПБУ.07	Физическая культура																				
УПБУ.08	Основы безопасности жизнедеятельности																				
УПБУ.09	Обществознание																				
УПБУ.10	География																				
БД.11	Индивидуальный проект																				
УПУУ.01	Химия																				
УПУУ.02	Биология																				
УПУУ.03	Информатика																				
ДУП.01	Родная литература																				
ДУП.02	Введение в профессиональную деятельность																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																				
СГ	Социально-гуманитарный цикл											O	O								
СГ.01	История России										O	O									
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности											O	O								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности											O	O								
СГ.04	Физическая культура											O	O								
СГ.05	Основы финансовой грамотности											O	O								
СГ.06	Основы бережливого производства										O	O									
СГ.07	Экологические основы природопользования										O	O									
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл										O	O									

³ Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

Раздел 5. Примерная структура и содержание образовательной программы

5.1. Примерный учебный план⁴

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый курс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Обязательная часть образовательной программы										
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины⁵									1,2
УПБУ.01	Русский язык									1,2
УПБУ.02	Литература									1,2
УПБУ.03	Иностранный язык									1,2
УПБУ.04	История									1,2
УПБУ.05	Математика									1,2
УПБУ.06	Физика									1,2
УПБУ.07	Физическая культура									1,2
УПБУ.08	Основы безопасности жизнедеятельности									1,2
УПБУ.09	Обществознание									1,2
УПБУ.10	География									1,2
БД.11	Индивидуальный проект									1,2
УПУУ.01	Химия									1,2
УПУУ.02	Биология									1,2

⁴ Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

⁵ Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

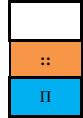
УПУ.03	Информатика							1,2
ДУП.01	Родная литература							1,2
ДУП.02	Введение в профессиональную деятельность							1,2
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							
СГ	Социально-гуманитарный цикл							1,2,3
СГ.01	История России							1,2,3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности							1,2,3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности							1,2,3
СГ.04	Физическая культура							1,2,3
СГ.05	Основы финансовой грамотности							1,2,3
СГ.06	Основы бережливого производства							1,2,3
СГ.07	Экологические основы природопользования							1,2,3
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл							1,2,3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве							1,2,3
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств							1,2,3
ОП.03	Автоматизация технологических процессов							1,2,3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности							1,2,3
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности							1,2,3
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности							1,2,3
ОП.07	Охрана труда							1,2,3
ПЦ	Профессиональный цикл							
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях							1,2,3
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							1,2,3
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							1,2,3
УП.01	Учебная практика							1,2,3
ПП.01	Производственная практика							1,2,3
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях							1,2,3

МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий							1,2,3
УП.02	Учебная практика							1,2,3
ПП.02	Производственная практика							1,2,3
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья							1,2,3
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль							1,2,3
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции							1,2,3
УП.03	Учебная практика							1,2,3
ПП.03	Производственная практика							1,2,3
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения							1,2,3
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения							1,2,3
УП.04	Учебная практика							1,2,3
ПП.04	Производственная практика							1,2,3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих							1,2,3
МДК.05.01	Организация производственной деятельности Пекаря							1,2,3
УП.05	Учебная практика							1,2,3
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)							1,2,3
Вариативная часть образовательной программы								1,2,3
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль <i>Туризм и сфера услуг</i> Выполнение работ по профессии Пекарь							1,2,3
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса							1,2,3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация							3
Итого:								

5.2. Календарный учебный график⁶

Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)

Промежуточная аттестация

Практики



Каникулы



Модули и дисциплины (вариативная часть)

Государственная итоговая аттестация

⁶Форму календарного учебного графика (КУГ) образовательная организация разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В КУГ указывается количество часов, включающих самостоятельную работу. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

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-П.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

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)

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

Раздел 6. Примерные 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. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы».

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Мастерские/зоны по видам работ:

Спортивный комплекс⁷

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.

⁷ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, 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: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

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

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
ОГЛАВЛЕНИЕ

<u>«ПМн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»</u>	43
<u>«ПМн.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»</u>	59
<u>«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»</u>	72
<u>«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»</u>	84
<u>«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»</u>	94

2025 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)» в структуре образовательной программы</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁸:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья,	санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических

⁸ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>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 торты 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</p>	<p>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</p>	<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	--	--

		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 устранинию, 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	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	699	428
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	92	-
Практика, в т.ч.:	468	-
учебная	144	-
производственная	324	-
Промежуточная аттестация	8	
Всего	1255	428

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁹	Учебная практика	Производственная практика
			3	4	5	6					
1	2										
ОК.01 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	424	248	365	365				49		
	Раздел 2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	357	180	304	304	20	43				
	Учебная практика	144	144							144	
	Производственная практика	324	324								324
	Промежуточная аттестация	8									
	Всего:	1255	600	568	552	20	92	144	324		

⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			365	
МДКн. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация оборудования</p> <p>2. Технологические схемы производства</p> <p>3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию</p>			OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Машино-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий</p> <p>2. Машино-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий</p> <p>3. Машино-аппаратурные схемы производства макаронных изделий</p>			
	<p>Содержание</p> <p>1. Оборудование для транспортирования и хранения муки</p> <p>2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья</p>			OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	<p>3. Оборудование для подготовки сырья к производству</p>			

	4. Оборудование для дозирования сырья		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки		
	2. Расчёт оборудования для подготовки сырья		
	3. Расчёт дозаторов		
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание		
	1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов		OK 01
	2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов		OK 09
	3. Тестоделительные машины		ПК 1.1
	4. Оборудование для формования тестовых заготовок		ПК 1.2
	5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции		
	6. Хлебопекарные печи		
	7. Поточные линии хлебопекарного производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста		
	2. Расчёт тестоделительных машин		
	3. Расчёт тестоформующего оборудования		
	4. Расчёт шкафов расстойки		
	5. Расчёт хлебопекарных печей		
	Содержание		OK 01

Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс		OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий		
	3. Оборудование завёртывания и упаковывания кондитерских изделий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий		
	2. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий		
	3. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий		
	4. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий		
	Содержание		
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	1. Смесители для макаронного теста		OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Оборудование для формования макаронных изделий		
	3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий		
	4. Оборудование для сушки макаронных изделий		
	5. Поточные линии макаронного производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Конструкции и расчёт матриц		
	2. Расчёт шнековых прессов		
	3. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий		
	4. Тепловой расчёт сушильных установок		

В том числе самостоятельная работа обучающихся	49	
Раздел 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	304	
МДКн. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	
	1. Технологическая схема приготовления хлеба	OK 01
	2. Сырьё хлебопекарного производства	OK 09
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	ПК 1.1
	4. Приготовление теста	ПК 1.2
	5. Разделка теста	
	6. Выпечка хлеба	
	7. Хранение и транспортирование хлеба	
	8. Ассортимент хлебобулочных изделий	
	9. Качество хлеба	
	10. Дефекты и болезни хлеба	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	1. Контроль качества основного сырья	
	2. Контроль качества дополнительного сырья	
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	
	4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	
	5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	

	6. Оценка качества хлебобулочных изделий		
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Содержание		OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Классификация макаронных изделий		
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий		
	3. Хранение и подготовка сырья к производству		
	4. Приготовление теста		
	5. Формование макаронных изделий		
	6. Разделка сырых макаронных изделий		
	7. Сушка макаронных изделий		
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Определение макаронных свойств муки		
	2. Составление рецептуры макаронного теста		
	3. Определение качества макаронных изделий		
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий		
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья		
	6. Оценка качества макаронных изделий		
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	Содержание		OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Характеристика сырья		
	2. Технология карамели		

	3. Технология шоколада		
	4. Технология конфет		
	5. Технология халвы		
	6. Технология мармелада и пастылы		
	7. Технология мучных кондитерских изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели		
	2. Изготовление и определение показателей качества помады		
	3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада		
	4. Изготовление и определение показателей качества печенья		
	5. Изготовление и определение показателей качества пряников		
В том числе самостоятельная работа обучающихся		43	
Курсовой проект (работа)		20	
Учебная практика раздела		144	OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
Виды работ:			
1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья			
2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами			
3. Обслуживание оборудования для приготовления теста			
Производственная практика		324	OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
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			
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации –экзамен			

Bcero	1255	
--------------	-------------	--

2.4. Курсовой работа (проект)

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск: РИПО, 2021. — 391 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194936>

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

3. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1987554>

4. Пономарева, Е. И. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

6. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316973>

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

9. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458>

10. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932>

11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки¹⁰
ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

¹⁰ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

**Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)» в структуре образовательной программы</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2	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	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	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических

¹¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы 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,</p>	<p>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; 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</p>	<p>операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами 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, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для</p>
--	---	--	--

	<p>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,</p>	<p>кондитерских изделий, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
--	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	540	208
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	6	
Всего	566	416

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Все го, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹²	Учебная практика	Производственная практика
			3	4						
1										
ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	344	208	344	344	344		20		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего:	566	416	344	344	344			36	180

¹² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян (278)			
МДКн 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян			
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	<p>Содержание</p> <p>1. Структура производственного процесса</p> <p>2. Длительность производственного цикла</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Анализ структуры производственного процесса</p> <p>2. Расчёт длительности производственного цикла</p>		OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.2. Организация основного производства	<p>Содержание</p> <p>1. Основные понятия и характеристики поточного производства</p> <p>2. Анализ и организация потока</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства</p> <p>2. Задачи по расчёту, анализу и организации потока</p>		OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.3. Организация материально- технического обслуживания	<p>Содержание</p> <p>1. Организация ремонта оборудования</p> <p>2. Организация складского хозяйства</p> <p>3. Организация внутривузовского транспорта</p> <p>4. Организация энергетического хозяйства</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Задачи по организации ремонта оборудования</p> <p>2. Задачи по организации складского хозяйства</p> <p>3. Задачи по организации внутривузовского транспорта</p>		OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2

	4. Задачи по организации энергетического хозяйства		
Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы	Содержание 1. Производственная мощность и коэффициент её использования 2. Анализ и выявление резервов производственной мощности В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования 2. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности		ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание 1. Разделение и кооперация труда 2. Выявление передовых приёмов и методов труда 3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по разделению и кооперации труда 2. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда 3. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад		ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание 1. Изучение затрат рабочего времени 2. Установление норм выработки и норм обслуживания В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Задачи по изучению затрат рабочего времени 2. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания		ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание 1. Определение группы оплаты труда 2. Определение сдельных расценок и тарифных ставок В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Расчёт премий 2. Определение заработной платы		ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2
	Содержание		ОК.01

Тема 1.8. Повышение эффективности производства	1. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	ПК 2.1 ПК 2.2
	2. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	
	3. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	
	4. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	
	2. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	
	3. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	
	4. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
	Содержание	
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	1. Производство и реализация продукции	ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2
	2. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий	
	3. Рабочий период	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	
	2. Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий	
	3. Определение рабочего периода	
	Содержание	
	1. Производительность труда и численность персонала	
	2. Фонд заработной платы	
Тема 1.10. Труд и заработка плата	В том числе практических занятий и лабораторных работ	ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2

	1. Определение производительности труда и численности персонала		
	2. Расчёт фонда заработной платы		
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание		OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий		
	2. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции		
	3. Издержки обращения предприятий		
	4. Прибыль и рентабельность		
	5. Фонд экономического стимулирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий		
	2. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции		
	3. Расчёт издержек обращения предприятий		
	4. Определение прибыли и рентабельности		
	5. Определение фондов экономического стимулирования		
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание		OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Организация управлением предприятия		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Задачи ситуационного типа		
В том числе самостоятельная работа обучающихся		20	
Учебная практика раздела		36	OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Виды работ			
1. Участие в планировании структурного подразделения			
2. Организация работы структурного подразделения			
3. Руководство работой структурного подразделения			
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения			
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности			
Производственная практика		144	OK.01 ПК 2.1 ПК 2.2
Виды работ			
1. Организация производства			
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения			
3. Оперативное планирование работы производства			

4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений		
5. Организация труда персонала на производстве		
6. Реализация готовой продукции на производстве		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – экзамен	6	
Всего	566	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск: РИПО, 2021. — 391 с. — ISBN 978-985-7253-23-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194936>

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

3. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017179-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1987554>

4. Пономарева, Е. И. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алексина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
K 2.1 ПК 2.2 OK 01	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» в структуре образовательной программы</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹³:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 3.1 ПК 3.2	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	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 реагентов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов,	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, реагентов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и

¹³ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>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 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</p>	<p>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 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</p>	<p>продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	---	---	--

	<p>специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, готовывать 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</p>	<p>мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реагентов, требования, предъявляемые к реагентам, правила обращения с реагентами 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,</p>	
--	---	--	--

		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	182	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	28	-
Практика, в т. ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация		
Всего	476	368

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Все го, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁴	Учебная практика	Производственная практика
				1	2					
OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	138	80	138	128			2		
	Раздел 1. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	36	80	54			26		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация									
Всего:		476	368	218	182				108	144

¹⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Производственно-технологический контроль			
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		138	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание 1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли		ОК.01 ПК 3.1 ПК 3.2
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Содержание 1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. 2. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа 3. Программа производственно-технологического контроля производства. 4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. 5. Технологическая схема производства продукта. 6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля. В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. 2. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа		ОК.01 ПК 3.1 ПК 3.2

	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов. 4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.		
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	<p>Содержание</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.</p>		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	<p>Содержание</p> <p>1. Физико-химические методы исследования.</p> <p>2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Определение физико-химических показателей качества</p>		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2	
Учебная практика раздела 1 Виды работ	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		80	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	<p>Содержание</p> <p>1. Контроль качества продукции</p> <p>2. Испытательные лаборатории для предприятий</p>		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2

	3. Правила отбора проб		
	4. Методы контроля качества		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Правила отбора проб		
	2. Методы контроля качества		
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков		
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Контроль качества основного сырья		
	2. Контроль качества дополнительного сырья		
	3. Контроль качества полуфабрикатов		
	4. Оценка качества готовых изделий		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2	26		
Учебная практика раздела №2	108		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
Виды работ			
1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья			
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов			
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий			
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)			
Производственная практика	144		OK.01 ПК 3.1 ПК 3.2
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			
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен			
Всего 476	476		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль: учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>.

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

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки¹⁵
ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

¹⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля ««ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения»» в структуре образовательной программы</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация работы структурного подразделения».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье,	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при

¹⁶ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	50
Самостоятельная работа	20	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация		
Всего	168	122

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всег о, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁷	Учебная практика	Производственная практика
			1	2						
OK.01	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	90	50	90	90			20		
ПК 4.1										
ПК 4.2										
ПК 4.3										
ПК 4.4	Учебная практика	36	36						36	
ПК 4.5	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	168	122	90	90				36	36

¹⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения			
МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения		90	
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание		
	1. Организация работы структурного подразделения.		ОК.01
	2. Планирование работы структурного подразделения.		ПК 4.1
	3. Управление коллективом		ПК 4.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 4.3
	1. Роль организаций в современном обществе		ПК 4.4
	2. Характеристики организаций		ПК 4.5
Тема 1.2. Психология общения	Содержание		ОК.01
	1. Этика и эстетика		ПК 4.1
	2. Психология общения		ПК 4.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 4.3
	1. Типология организаций		ПК 4.4
	2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов		ПК 4.5
	3. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта		
	4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта		
	5. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений		
	6. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации		

	7. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений		
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	Содержание 1. Организация производственного и технологического процесса 2. Организация и нормирование труда. 3. Основные показатели деятельности предприятий В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений 2. Расчет показателей использования основных средств 3. Расчёт показателей использования оборотных средств 4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу 5. Расчет технически обоснованных норм 6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда 7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда 8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы 9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости 10. Расчет экономических показателей работы предприятия 11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 12. Оформление табеля учета рабочего времени работников	OK.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
Тема 1.4. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	Содержание 1. Правовые основы организации работы структурного подразделения 2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений 3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве 4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника В том числе практических занятий и лабораторных работ 1. Общие законы организации 2. Законы и закономерности организации 3. Принципы организации 4. Связующие процессы в организации 5. Принятие управленческих решений	OK.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела		20	

Учебная практика раздела			
Виды работ			
1. Участие в планировании структурного подразделения		36	ОК.01
2. Организация работы структурного подразделения			ПК 4.1
3. Руководство работой структурного подразделения			ПК 4.2
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения			ПК 4.3
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности			ПК 4.4
			ПК 4.5
Производственная практика			
Виды работ			
1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения		36	ОК.01
2. Участие в руководстве работой структурного подразделения			ПК 4.1
3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений			ПК 4.2
			ПК 4.3
			ПК 4.4
			ПК 4.5
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен			
Всего 156		168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542338>

3. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436> — Текст: электронный.

4. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544308>

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки¹⁸
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

¹⁸ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>
<u> 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>
<u> 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>
<u> 2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>
<u> 2.2. Структура профессионального модуля</u>
<u> 2.3. Содержание профессионального модуля</u>
<u> 2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>
<u> 3.1. Материально-техническое обеспечение</u>
<u> 3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹⁹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	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); применять приемы смешанной закваски применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном методы работы в профессиональной и смежных; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности сферах контексте; 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	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; замешивание и формовка теста вручную

¹⁹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>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; 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</p>	<p>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 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</p>	<p>замешивание и формовка теста на специальном оборудовании выпечка несдобных хлебобулочных изделий выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий выпечка праздничных тортов, сложных видов печения 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</p>
--	--	--	--

	за готовую хлебобулочную продукцию	целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	
--	------------------------------------	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	85	54
Самостоятельная работа	23	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация		
Всего	266	198

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки		Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²⁰	Учебная практика	Производственная практика
			4	5	6	7					
1	2	3									
ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	116	54	116	116				23		
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация										
	Всего:	266	198	116	116				23	36	108

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

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, формированием которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
МДК.05.01 Организация производственной деятельности Пекаря			
1.1. Организация безопасного выполнения работ и ознакомление со структурой предприятия	Содержание	18	ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.		
	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ.		
	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности.		
	Ознакомление с территорией хлебозавода.		
	Изучение основных цехов и подразделений хлебозавода.		
1.2. Приготовление теста	Содержание	26	ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Приготовление теста из пшеничной муки.		
	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.		
	Приготовление бисквитного теста.		
	Приготовление песочного теста.		
	Приготовление слоеного теста.		
	Определение готовности теста к разделке.		
1.3. Разделка теста	Содержание	28	ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2
	Деление теста на куски. Участие в процессе деление теста на куски на оборудовании и вручную.		

	Округление тестовых заготовок и формование. Участие в процессе округления тестовых заготовок на оборудовании и вручную.		ПК 5.3 ПК 5.4
	Расстойка тестовых заготовок. Наблюдение и контроль за режимом расстойки тестовых заготовок.		
	Участие в отделке поверхности тестовых заготовок и надрезке.		
	Участие в отделке мучных кондитерских изделий.		
1.4. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание	30	ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Участие в процессе выпечки хлебобулочных изделий. Подбор технологических параметров.		
	Участие в процессе выпечки различных хлебов. Подбор технологических параметров.		
	Участие в процессе выпечки мучных кондитерских изделий. Подбор технологических параметров.		
1.5. Упаковка и хранение готовой продукции	Содержание	6	ОК.01 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки, витрины. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке и маркировке изделий. Дифференцированный зачет		
Учебная практика Виды работ:		306	
Производственная практика Виды работ:		108	
Промежуточная аттестация			
Всего		266	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542338>

3. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436> — Текст: электронный.

4. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544308>

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - На студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике; - руководители практики знакомятся с отчетом студента; - руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности. - руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе; - руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике. 	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» ..	2
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»	10
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»	18
«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	27
«ОП.05 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	18
«ОП.06 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	18
«ОП.07 ОРНАН ТРУДА»	18
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ».....	37
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	38
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕНДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	39
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	40
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ».....	41
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»	42
«СГ.07 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	18

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

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАОшибка! Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
- 2.2. Содержание дисциплины.....Ошибка! Закладка не определена.
- 2.3. Курсовой проект (работа)Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение,Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» изучение влияния жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества потребительских товаров и приобретение теоретических знаний и практических умений в области защиты товаров от биологических повреждений в процессе их полного жизненного цикла и обеспечения безопасными товарами потребителей.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен²¹:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 01	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств;
OK 02	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	122	60
Самостоятельная работа	36	-
Промежуточная аттестация	8	
Всего	166	60

²¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2.2. Содержание дисциплины

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
Раздел 1.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		OK 01
	1.Понятие о микробиологии.	2	
	2.Морфология микроорганизмов. Бактерии, их размеры и форма. Строение бактериальной клетки. Размножение бактерий. Классификация бактерий.	2	
	Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение грибов. Классификация грибов.	2	
	Дрожжи, их форма и размеры. Строение дрожжевой клетки. Размножение дрожжей. Классификация дрожжей.	2	
	Вирусы, значение в жизни человека.	2	
	Практическое занятие №1 Изучение правил поведения в лаборатории. Оборудование лаборатории. Освоение техники микроскопирования.	2	
	Практическое занятие №2 Изучение морфологических признаков бактерий. Приготовление и микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов.	4	
	Практическое занятие №3 Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов.	2	
	Практическое занятие №4 Изучение морфологических признаков дрожжей.	2	
	3. Физиология микроорганизмов. Химический состав клеток микроорганизмов. Поступление питательных веществ в клетку.	2	
	Дыхание микроорганизмов.	2	
	Метаболизм питания.	2	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.		
	Физические и химические факторы жизнедеятельности микроорганизмов.	2	
	Биологические факторы жизнедеятельности микроорганизмов.	2	
	Культивирование микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие № 5 Приготовление питательных сред.	4	
	Практическое занятие № 6 Методика посева, пересева.	2	

	5.Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды. Микрофлора воздуха, тела человека. Практическое занятие №7 Микробиологические методы исследования почвы. Практическое занятие №8 Анализ микрофлоры воздуха, воды. 6.Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов, яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов, плодов и овощей, баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов, зерно-мучных товаров. Практическое занятие №9 Изучение методов накопительных культур для выделения микроорганизмов разных физиологических групп. Практическое занятие №10 Ускоренный метод определения качества дрожжей Практическое занятие №11 Исследование влияния продолжительности брожения теста на показатели качества готового хлеба. Практическое занятие №12 Молоко как сырье для биотехнических процессов. Практическое занятие №13 Оценка качества муки. Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2 2 4 2 2 2 2 2 4 4 4 4 4 4 4 2 12	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	1.Пищевые инфекционные заболевания Общие понятия об инфекционных заболеваниях.	2	OK 01 OK 02
	Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	2	
	Зоонозы.	2	
	2. Пищевые отравления Общие понятия о пищевых отравлениях.	2	
	Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы.	2	
	Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	
	3.Глистные заболевания Общие понятия о глистных заболеваниях.	2	
	Характеристика гельминтов: аскариды, трихинеллез, эхинококкоз, дифиллоботриоз и другие.	2	
	Практическое занятие №14 Пищевые заболевания	4	
	Практическое занятие №15 Пищевые отравления	4	
	Практическое занятие №16 Разработка проведения мероприятий по профилактике пищевых инфекций и отравлений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	12	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.		
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	1.Основные сведения о гигиене и санитарии Общие понятия и гигиена труда. Организация трудового процесса. Правила гигиены труда.	2	OK 01 OK 02
	Общие понятия о производственной санитарии. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Предупреждение простудных заболеваний.	2	
	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта в чистоте. Требования к санитарной одежде.	2	
	2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к территории предприятия.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к сырью, используемого для производства хлеба и готовой продукции.	2	
	Дезинсекция, дератизация и дезинсекция.	2	
	Практическое занятие № 17 Определение загрязненности рук персонала и оборудования.	2	
	Практическое занятие № 18 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	4	
	Практическое занятие №19 Санитарные требования к личной гигиене персонала	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	12	
	Промежуточная аттестация	8	
	ИТОГО	166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47241-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346433>

2. Галиуллин А. К. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>

3. Госманов, Р. Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 560 с. — ISBN 978-5-507-48387-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352334>

4. Госманов, Р. Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176696>

5. Куликовский, А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786>

6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное издание / Лаушкина Т.А. - Москва: Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

7. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317252>

8. Ожередова Н. А. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326>

9. Поломеева, О. А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ / О. А. Поломеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-46670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314804>

10. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458>

11. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-45808-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284075>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>Основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p>Уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

<p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	
--	---	--

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

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «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.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK 01 ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	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 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практик. подготовки
Учебные занятия	123	66
Самостоятельная работа	47	-
Промежуточная аттестация	8	
Всего	178	66

2.2. Содержание дисциплины

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
		122/ 60	
	3 семестр	72/40	
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств			
Тема 1. Гидромеханические процессы	Теоретическое обучение	14	OK 01 OK 02
	Классификация технологических процессов.	2	
	Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре.	2	
	Гидростатика, гидродинамика: общие положения.	2	
	Перемещение жидкостей (насосы) в пищевых производствах. Общие сведения, классификация. Основные параметры насосов.	2	
	Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	
	Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Методы разделения.	2	
	Псевдоожижение. Пенообразование	2	
	Перемешивание в жидких средах (пневматическое, циркуляционное, статическое, механическое).	2	
	Практические занятия	20	
	Практическое занятие № 1. Сравнение и области применения насосов различных типов	2	

	Практическое занятие № 2. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	4	
	Практическое занятие № 3. Неоднородные системы и методы их разделения (отстаивание, осаждение, фильтрование, псевдоожижение)	6	
	Практическое занятие № 4. Перемешивание в жидких средах. Конструкции мешалок. Пневматическое перемешивание. Турбулентное перемешивание.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 2. Механические процессы	Теоретическое обучение	10	OK 01 OK 02
	Измельчение твёрдых материалов.	2	
	Классификация и сортировка материалов	2	
	Дозирование зернистых материалов	2	
	Смешение твёрдых материалов.	2	
	Прессование. Обезвоживание и брикетирование.	2	
	Практические занятия	18	
	Практическое занятие № 5. Крупное измельчение	6	
	Практическое занятие № 6. Среднее и мелкое измельчение	8	
	Практическое занятие № 7. Сверхтонкое измельчение	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	
Тема 3. Массообменные процессы	Теоретическое обучение	28	OK 01 OK 02
	Основы массопередачи.	2	
	Абсорбция. Перегонка жидкостей. Ректификация.	4	
	Изучение устройства абсорбционных установок	4	
	4 семестр	50/20	
	Специальные виды перегонки.	4	
	Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	Устройство экстракторов	4	

	Адсорбция.	2	
	Сушка. Специальные виды сушки.	4	
	Кристаллизация	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 8. Устройство адсорбёров и схемы адсорбционных установок	4	
	Практическое занятие № 9. Различные типы сушилок	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
Тема 4. Холодильные процессы	Теоретическое обучение	4	OK 01 OK 02
	Искусственное охлаждение	4	
	Практические и занятия	4	
	Практическое занятие № 10. Умеренное и глубокое охлаждения	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 5. Тепловые процессы	Теоретическое обучение	8	OK 01 OK 02
	Теплопередача. Основы теплопередачи в аппаратуре	2	
	Нагревание, испарение, охлаждение и конденсация, кипение	4	
	Выпаривание	2	
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 11. Нагревание, охлаждение и конденсация	6	
	Практическое занятие № 12. Выпаривание. Устройство выпарных аппаратов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
Промежуточная аттестация		8	
Всего:		178	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бородулин Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>

2. Бредихин С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.] ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377>

3. Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-46904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323618>

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>

5. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540554>

6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457>

8. Науменко, Т. В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование: учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — 2-е изд.,

перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148196>

9. Науменко, Т. В. Тепловые схемы выпарной установки сахарного завода: учебное пособие для спо / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-8446-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193280>

10. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства: учебно-методическое пособие для спо / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690>

11. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>

12. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>основные законы процессов пищевой технологии</p> <p>физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств</p> <p>механические и гидравлические процессы</p> <p>тепловые и массообменные процессы</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить расчеты процессов и аппаратов</p> <p>выбирать оптимальные условия проведения</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата	<p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	
--	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем управления работой оборудования технологических установок.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен²²:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK 01 ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	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 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практик. подготовки
Учебные занятия	74	42
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация	8	
Всего	92	42

²² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		
Раздел 1. Автоматизация производства			
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала		
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	4	OK 01 ПК 1.1
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	4	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 1. Графическое представление записи алгоритма.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема №1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала		
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	6	OK 01 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическая работа № 2. Написание линейного алгоритма. Практическая работа № 3. Написание циклического алгоритма. Самостоятельная работа обучающихся	2 2 1	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации. В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа № 4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов. Самостоятельная работа обучающихся	10 2 1	OK 01 ПК 1.1
	Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация. В том числе практических и лабораторных работ Практическая работа № 5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов. Самостоятельная работа обучающихся	6 2 1	OK 01 ПК 1.1

	2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа № 6. Изучение конструкции датчика температуры.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.</p>	8	OK 01 ПК 1.1
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.</p> <p>2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа № 7. Изучение конструкции датчика деформации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.</p>	6	OK 01 ПК 1.1
Раздел 3. Цифровая трансформация производства	Содержание учебного материала		
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	<p>1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.</p> <p>2. Системы индустриального ІОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ІОТ/ПІОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	6	OK 01 ПК 1.1

Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Практическая работа № 8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	OK 01 ПК 1.1
	Практическая работа № 9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений.	2	
	2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.		
	Содержание учебного материала		
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	4	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений.		1	
2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.			
Промежуточная аттестация		8	
Всего		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873>

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

3. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>

4. Бородулин Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

6. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517704>

7. Хозяев, И. А. Основы технологий пищевого машиностроения: учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург Лань, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-3597-5. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/206528>

8. Щагин. А. В. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03848-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510505>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>основные законы процессов пищевой технологии</p> <p>физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств</p> <p>механические и гидравлические процессы</p> <p>тепловые и массообменные процессы</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить расчеты процессов и аппаратов</p> <p>выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов</p> <p>выбирать рациональную конструкцию аппарата</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

	<p>материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	
--	---	--

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

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «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.

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен²³:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 01	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;	основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
OK 02	обрабатывать текстовую и табличную информацию;	назначение, состав, основные характеристики компьютера;
OK 04	использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;	основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;
OK 05	создавать презентации;	назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
	применять антивирусные средства защиты информации;	технологию поиска информации в Интернет;
	читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;	принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
	применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;	правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
	пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;	основные понятия автоматизированной обработки информации;
	применять методы и средства защиты информации.	основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

²³ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	32
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация		
Всего	56	36

2.2 Содержание дисциплины

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. Автоматизация обработки информации			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.</p> <p>1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».</p> <p>2. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»;</p>	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером.</p>	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
		2	

вычислительных систем	Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	10	
Технология обработки текстовой информации.	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2	
Текстовые процессоры.	Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Практическая работа №1. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	2	
	Практическая работа №2. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	2	
	Практическая работа №3. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	12	
Технология обработки числовых информации.	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
Электронные таблицы	Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	2	

	Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2	
	Практическая работа №4. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Практическая работа №5. Математические и экономические расчеты в MS Excel.	2	
	Практическая работа №6. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	2	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание учебного материала	10	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Организация системы управления базами данных (СУБД). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	2	
	Практическая работа №7. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
	Практическая работа №8. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях».	2	
	Практическая работа №9. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях».	2	
	Практическая работа №10. Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	
	Содержание учебного материала	6	
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации	2	
	Практическая работа №11. Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	
	Практическая работа №12. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации			
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные	Содержание учебного материала	8	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети.		
	Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики.	2	
	Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги		

системы и телекоммуникации	компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.		
	Практическая работа №13. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet. Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	2	
	Практическая работа №14-15. Основы проектирования Web – страниц	4	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности			
Тема 4.1	Содержание учебного материала:	2	
Основы обеспечения информационной безопасности	Практическая работа №16. Работа с антивирусной программой Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- Трофимов, В. В. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>назначение, состав, основные характеристики компьютера;</p> <p>основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;</p> <p>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</p> <p>технологию поиска информации в Интернет;</p> <p>принципы защиты информации от несанкционированного доступа;</p> <p>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;</p>	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации. 	<p>существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности»: сформировать у студентов правовую культуру, понимание основных правовых норм и принципов, а также навыки их применения для принятия юридически значимых решений и действий в своей будущей профессиональной деятельности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Дисциплина «Правовые основы в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 01	Использовать необходимые нормативно-правовые документы;	Основные положения Конституции Российской Федерации; Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
OK 02	Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; Организационно-правовые формы юридических лиц; Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; Право социальной защиты граждан; Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; Виды административных правонарушений и административной ответственности; Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практик. подготовки
Учебные занятия	40	10
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация		
Всего	48	10

2.3 Содержание дисциплины

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. Основы конституционного права Российской Федерации						
Тема 1.1. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	2			
	1 Введение. Понятие, значение, роль дисциплины в профессиональной подготовке. Конституционное право как отрасль российского права. Конституция РФ. Основы конституционного строя.					
	2 Понятие правового статуса человека и гражданина, его виды. Права человека и права гражданина. Механизмы их реализации.					
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: Механизмы реализации прав человека и гражданина.					
Раздел 2. Правовое регулирование экономических отношений						
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений. Субъекты предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	10	2			
	1 Правовое регулирование экономических отношений. Субъекты предпринимательской деятельности.					
	2 Правовой режим имущества предпринимателя. Предпринимательская деятельность гражданина.					
	3 Понятие и признаки юридического лица. Создание субъектов предпринимательского права.					
	4 Реорганизация и ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство).					
	5 Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды. Некоммерческие организации.					
	Практическое занятие №1 Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов. Составление и оформление документов	4				
	Практическое занятие №2 Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов. Составление и оформление документов					
	Самостоятельная работа обучающихся Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов. Составить сравнительную таблицу: Организационно-правовые формы юридических лиц;					
Раздел 3. Трудовое право и трудовые правоотношения						
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	14	2			
	1 Понятие трудовых правоотношений. Стороны. Их права и обязанности.					

Трудовое право и трудовые правоотношения	2	Трудовой договор: понятие и виды. Порядок заключения. Испытание при приеме на работу.			
	3	Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя.			
	4	Понятие, виды рабочего времени и времени отдыха. Правовое регулирование заработной платы.			
	5	Дисциплинарная ответственность работника: понятие, виды, порядок привлечения. Материальная ответственность работника: понятие, виды, порядок привлечения.			
	6	Понятие трудовых споров, виды. Порядок их рассмотрения и разрешения.			
	7	Понятие занятости и трудоустройства. Органы занятости населения, их права и обязанности. Пособие по безработице.			
	Практическое занятие №3 Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов.			4	
	Практическое занятие №4 Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов.				
	Самостоятельная работа обучающихся Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов. Подготовить реферат на тему: Понятие, стороны и содержание коллективного договора. Составить документы сопровождающие трудовую деятельность работника.			9	
	Тема 3.2. Социальное обеспечение граждан				
	Содержание учебного материала			2	
	1	Понятие социального обеспечения граждан. Виды социальной помощи. Пособия. Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу: Виды социальной помощи по государственному страхованию			1	
Раздел 4. Административное право					
Тема 4.1. Общие положения административного права	Содержание учебного материала			4	
	1	Понятие и виды административных правонарушений. Административная ответственность. Виды административных взысканий.			
	2	Административные проступки в профессиональной сфере деятельности. Порядок производства по делам об административных правонарушениях.			
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу: Административные правонарушения в профессиональной сфере; Составить схему: Порядок производства по делам об административных правонарушениях.			2	
Раздел 5. Разрешение споров					
Тема 5.1. Нормы защиты нарушенных прав и	Содержание учебного материала			6	
	1	Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Основания и реализация ответственности. Хозяйственные споры. Урегулирование споров на основе предъявления претензий.			

судебный порядок разрешения споров	2	Разрешение споров в Арбитражном суде. Рассмотрение споров третейскими судами. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
		Практическое занятие №5 Решение практических и ситуационных задач на основе нормативных актов. Составление и оформление документов	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Составление и оформление документов	1	
		Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: электронный учебно-методический комплекс. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 224 с. – URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/525840/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения Использовать нормативные правовые акты в профессиональной деятельности. Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. Находить и использовать необходимую экономическую информацию.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; Тестирование; Контрольная работа; Самостоятельная работа; Защита реферата; Семинар; Защита курсовой работы (проекта) Выполнение проекта; Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента) Оценка выполнения практического задания(работы)
Знания Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера,	Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Решение ситуационной задачи.

<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Законодательные, иные нормативные правовые акты, другие документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>Организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.</p> <p>Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.</p> <p>Правила оплаты труда.</p> <p>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.</p> <p>Право социальной защиты граждан.</p> <p>Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.</p> <p>Виды административных правонарушений и административной ответственности.</p> <p>Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
---	---	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</u>	Ошибка!
<u> Закладка не определена.</u>	
<u> 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.2. Содержание дисциплины.....</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u> 3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06. Основы предпринимательской деятельности»: формирование представлений о принципах построения, функционирования и использования компьютерных сетей.

Дисциплина «ОП.06. Основы предпринимательской деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
OK 01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	10
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	48	10

2.2. Содержание дисциплины

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
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		
	1. Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса. 2. Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе.	2/2	ОК 01
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений, рефератов и презентаций.	4	
	Тематика самостоятельной работы Цель предпринимательства и его организация. Основные организационные формы бизнеса.		
Тема 2. Концепция и родовые признаки бизнеса	Содержание учебного материала		
	1. Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, pragматическая концепция бизнеса. 2. Родовые признаки бизнеса.	2/4	ОК 01
	Практическое занятие №1 Формирование концепции бизнеса.	2/6	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений, рефератов и презентаций.	4	
Тема 3.	Тематика самостоятельной работы Особенности экономического развития дореволюционной России. Особенность экономического развития советской России. Бизнес в период Новой экономической политики (НЭП). Особенности современного экономического развития России	4	
	Содержание учебного материала		

Виды предпринимательской деятельности	1. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Характеристика производственной деятельности. 2. Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности.	2/8	ОК 01
	Практическое занятие №2 Составление сравнительной характеристики видов предпринимательской деятельности.	2/10	
Тема 4. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство. 2. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2/12	ОК 01
	Практическое занятие №3 Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	2/14	
Тема 5. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. 2. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2/16	ОК 01
	Практическое занятие №4 Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	2/18	
Тема 6 Система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Оптимальный режим налогообложения 2. Взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой.	2/20	ОК 01
	Практическое занятие №5 Решение задач по расчету налогов для малых предприятий.	2/22	
Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	Содержание учебного материала 1. Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. 2. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	2/24	ОК 01
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. 2. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2/28	ОК 01

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка сообщений, рефератов и презентаций. Тематика внеаудиторной работы: Основные способы снижения риска	2	
Тема 9. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности. Бизнес идея и методы ее генерирования. Целевой рынок.	Содержание учебного материала 1. Методические основы разработки бизнес – плана. Состав бизнес-плана 2.Понятие бизнес идеи. Критерии и места поиска 3.Методы генерирования бизнес идеи. Тестирование бизнес идеи.	2/32	ОК 01
	1.Целевой рынок. Целевая группа. 2.Анализ целевых аудиторий. Описание целевой аудитории. Портрет потребителя.	2/34	
Тема 10. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности. Маркетинговое планирование	Содержание учебного материала 1.Основные понятия маркетинга. Цели маркетинга. Маркетинговые инструменты. Анализ конкурентов. 2.Ценообразование.	2/40	ОК 01
	1.Виды рекламы. Правила рекламы. Законодательство о рекламе. Каналы и средства распространения рекламы. 2.Рекламный бюджет. Интернет маркетинг. 3.Основы составления маркетингового плана.	2/42	
Тема 11. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности. Финансовые показатели бизнеса	Содержание учебного материала 1.План доходов и расходов. Бюджет движения денежных средств. 2.Основные показатели эффективности бизнеса. 3. Методические основы по формированию презентации бизнес-плана.	2/48	ОК 01
		-	
Дифференцированный зачет		48	
Всего часов:			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Обязательные печатные издания

1. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. А. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06559-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471018>

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 152 с.

3. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства : учебное пособие для вузов / Р. М. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 303 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08515-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455822>

4. Касьяненко, Т. Г. Анализ и оценка рисков в бизнесе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Г. Касьяненко, Г. А. Маховикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10194-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475497>

5. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471865>

6. Левкин, Г. Г. Основы коммерческой деятельности : учебное пособие для СПО / Г. Г. Левкин, А. Н. Ларин. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с.

7. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472980>

8. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13209-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469427>

9. Фридман, А. М. Экономика организаций : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 239 с.

10. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для

среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473403>

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

12. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Электронный ресурс Банка России.- Режим доступа <http://www.cbr.ru>
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа <http://www.consultant.ru>
3. Справочно-правовая система «ГАРАНТ».- Режим доступа <http://www.aero.garant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений 	<ul style="list-style-type: none"> - уровень освоения учебного материала; - умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; - уровень сформированности общих и профессиональных компетенций. 	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета</p>

<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - 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 - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукт 		
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать 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; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, 	<p>Демонстрация умений составления плана действий.</p> <p>Демонстрация умений выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Демонстрация умений составлять эффективную презентацию идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация умений определять источники финансирования предпринимательской деятельности.</p> <p>Демонстрация умений составления и оформления бизнес-плана.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета</p>

<p>руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - 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 - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования 		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда» формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK.01 OK.02	<p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;</p> <p>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</p> <p>Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;</p> <p>Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Законодательство в области охраны труда;</p> <p>Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;</p> <p>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;</p> <p>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</p> <p>Действие токсичных веществ на организм человека;</p> <p>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</p> <p>Общие требования безопасности на территории организаций и в производственных помещениях;</p> <p>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p>

		Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	78	20

2.2. Содержание дисциплины

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
Раздел 1. Законодательство по охране труда (10 часов)			
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	Содержание		OK.01 OK.02
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.	4	
	В том числе практические занятия и лабораторных работ		
	Права и обязанности работников в области охраны труда.	6	
	Ответственность за нарушение правил охраны труда.		
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания (10 часов)	Содержание		
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты. Воздействие токсичных веществ на организм человека.	6	OK.01 OK.02
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование.	6	OK.01 OK.02
Раздел 3. Основы производственной санитарии (10 часов)	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.1. Метеорологические условия	Содержание		OK.01 OK.02
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание		

Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	4	OK.01 OK.02
	Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 4. Правила техники безопасности в пищевой промышленности (10 часов)			
Тема 4.1 Правила техники безопасности	Содержание Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организаций и в производственных помещениях.	6	OK.01 OK.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организаций и в производственных помещениях.	20	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 5. Электробезопасность (10 часов)			
Содержание Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	4		
Раздел 6. Основы пожарной безопасности (10 часов)			
Тема 6.1 Противопожарная защита	Содержание В том числе практических занятий и лабораторных работ Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.	4	OK.01 OK.02
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях (8 часов)			
Содержание Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении.	4		

	Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Промежуточная аттестация			
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/310208>
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Калинина В.М. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>
4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
5. Широков, Ю. А. Охрана труда / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326168>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы проффигины, профсанитарии и пожаробезопасности;	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;</p> <p>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;</p> <p>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</p> <p>Действие токсичных веществ на организм человека;</p> <p>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</p> <p>Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;</p>	<p>грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования.</p> <p>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.</p> <p>Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.</p> <p>Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p>
<p>Умеет:</p> <p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;</p> <p>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p>	<p>производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом.</p> <p>Способен осуществлять идентификацию опасных и</p>

<p>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... **Ошибка!**
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**Ошибка!** Закладка не определена.
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**Ошибка!** Закладка не определена.
- 2.2. Содержание дисциплины.....**Ошибка!** Закладка не определена.
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ** ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение.....**Ошибка!** Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение**Ошибка!** Закладка не определена.
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ...** ОШИБКА!
ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 01. ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ 01. История России»: развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Дисциплина «СГ 01. История России» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
OK 02 OK 03 OK 05, OK 06, OK 09	<ul style="list-style-type: none"> – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому 	<ul style="list-style-type: none"> – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.

	наследию и социокультурным традициям российского государства	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	60	-

2.2. Содержание дисциплины

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
Тема 1. «Россия – великая наша держава»	Содержание учебного материала Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	OK 02 OK 03 OK 05, OK 06, OK 09
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	Содержание учебного материала Любечский съезд. Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Невский. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Русь и Орда. Отношения Александра Невского с Ордой	4	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений	4	
Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»	Содержание учебного материала Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	4	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала Взаимодействие Петра I с европейскими державами (Северная война, Прутский поход). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты	4	

Тема 6. «Отторженная возвратих»	Содержание учебного материала Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье	4
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	Содержание учебного материала «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны	4
Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война	4
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	Содержание учебного материала Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне	4
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	4
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание учебного материала Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы	4
	Содержание учебного материала	

Тема 12. От перестройки к кризису, кризиса к возрождению	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве	4	
Тема 13. Россия. XXI век	Содержание учебного материала Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса	4	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание учебного материала Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	4	
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание учебного материала Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пущечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиаация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	4	
Тема 16. Россия в деле	Содержание учебного материала Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков	2	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2114313>

3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366671>

4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение 	<ul style="list-style-type: none"> – знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация знаний о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – сформированность знаний о роли и значении России в современном мире. 	<p>Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).</p>

<p>России в современном мире.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства. 	<ul style="list-style-type: none"> – умение выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – умение анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – сформированность умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, – быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрация уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.
---	---

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ 02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка! <u>Закладка не определена.</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 02 OK 04 OK 05 OK 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	136	136
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	136	136

2.2. Содержание дисциплины

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. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	Не предусмотрены	
	Практическое занятие №1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире».	1	
	Практическое занятие №3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	Не предусмотрены	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	Не предусмотрены	
	Практическое занятие №4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту.	1	
	Практическое занятие №6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту.	1	
	Практическое занятие №7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	Не предусмотрены	

Тема 1.3. Значение иностранных языков в освоении профессии	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту.	2	
	Практическое занятие №10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык.	1	
	Практическое занятие №11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».	1	
Тема 1.4. Основы делового общения	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Содержание учебного материала	6	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем.	2	
	Практическое занятие №14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов.	1	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Практическое занятие №15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо».	1	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
	Содержание учебного материала	8	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование».	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Практическое занятие №18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя.	2	

	Практическое занятие №19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете». Самостоятельная работа обучающихся	2 <i>Не предусмотрены</i>	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир			
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	4	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	OK 05
	Практическое занятие №21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы.	1	OK 09
	Практическое занятие №22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)			
Тема 3.1. Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	8	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	OK 05
	Практическое занятие №24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы.	1	OK 09
	Практическое занятие №25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту).	3	
	Практическое занятие №26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Раздел 4. Профессиональное содержание			

Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы.	2	
	Практическое занятие №29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику».	2	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Содержание учебного материала	6	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы.	2	
	Практическое занятие №32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы».	2	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Содержание учебного материала	8	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие №34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы.	2	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы).	2	

	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям. Самостоятельная работа обучающихся	2 <i>Не предусмотрены</i>	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	OK 05
	Практическое занятие №38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию».	3	OK 09
	Практическое занятие №39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	4	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International).	2	OK 05
	Практическое занятие №41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	2	OK 09
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
	Раздел 5. Профессионально направленный модуль		
Тема 5.1. Из истории пищевой	Содержание учебного материала	6	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №42. Из истории пищевой промышленности. 1. Ввод и закрепление лексики по теме урока. 2. Чтение и перевод текста (изучающее чтение). 3. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 05
	Практическое занятие №43. Пищевая промышленность сегодня. 1. Ознакомительное чтение с пониманием основного содержания текста. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 09

	Практическое занятие №44. Подготовка специалистов пищевой промышленности. 1. Выполнение лексических упражнений. 2. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. 3. Подготовка плана текста с ключевыми словами. Самостоятельная работа обучающихся	2 <i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.2. Еда	Содержание учебного материала	6	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №45. Диета. 1. Ввод и закрепление лексики по теме урока. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 05
	Практическое занятие №46. Наша еда. 1. Чтение и перевод текста (изучающее чтение). 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 09
	Практическое занятие №47. Наша еда. 1. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.3. Еда и ее составляющие	Содержание учебного материала	6	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №48. Важные составляющие еды. 1. Ввод и закрепление лексики по теме урока. 2. Чтение и перевод текста (изучающее чтение). 3. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 05
	Практическое занятие №49. Минералы. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 09
	Практическое занятие №50. Витамины. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.4. Хлебопечение	Содержание учебного материала	8	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №51. Технология хлебопечения. 1. Ввод и закрепление лексических единиц.	2	OK 05
			OK 09

	2. Чтение и перевод текста. Практическое занятие №52. Способы замешивания теста. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала.	2	
	Практическое занятие №53. Ингредиенты хлеба. 1. Ознакомительное чтение с пониманием основного содержания текста 2. Составление плана текста, выполнение лексических упражнений.	2	
	Практическое занятие №54. Из истории хлеба. 1. Ознакомительное чтение с пониманием основного содержания текста 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.5. Обработка сахара	Содержание учебного материала	8	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №55. Обработка сахара. 1. Ввод лексических единиц. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексики.	2	OK 05
	Практическое занятие №56. Сахар. 1. Чтение и перевод текста (изучающее чтение). 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	OK 09
	Практическое занятие №57. Сельскохозяйственные культуры сахара. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №58. Сельскохозяйственные культуры сахара. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.6. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала	4	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №59. Кондитерские изделия. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста.	2	OK 05
	Практическое занятие №60. Кондитерские изделия. 1. Выполнение упражнений к тексту. 2. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста.	2	OK 09
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.7.	Содержание учебного материала	6	OK 02

Из истории шоколада	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04 OK 05 OK 09
	Практическое занятие №61. Из истории шоколада. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	
	Практическое занятие №62. Производство шоколада. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №63. Производство шоколада. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.8. Животные жиры и растительные масла	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №64. Жиры и масла. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №65. Животные жиры и растительные масла. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексики. 3. Контрольное чтение текста.	2	
	Практическое занятие №66. Маргарин и масло. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 5.9. Торговые автоматы	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Практическое занятие №67. Торговые автоматы. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	
	Практическое занятие №68. Фризер для производства мягкого мороженого. 1. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №69. Торговые автоматы для производства газированных напитков. 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
	Содержание учебного материала	6	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	

	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.10. В ресторане	Содержание учебного материала	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №70. Рестораны Москвы. 1. Ввод лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала.	2	
	Практическое занятие №71. В столовой колледжа. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста (изучающее чтение). 2. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.11. Как и что едят в США и Великобритании	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №72. Еда в США. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №73. Еда в Великобритании. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Практическое занятие №74. Британская кухня. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений к тексту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.12. Русская кухня	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 09
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №75. Русская кухня. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Изучающее чтение с полным пониманием содержания.	2	
	Практическое занятие №76. Русская кухня. 1. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	

	Практическое занятие №77. Фирменные блюда русской кухни. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста. 3. Выполнение упражнений к тексту. Самостоятельная работа обучающихся	2 <i>Не предусмотрены</i>	
Тема 5.13. Здоровое питание	Содержание учебного материала	8	OK 02
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	OK 04
	Практическое занятие №78. Здоровое питание. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Изучающее чтение с полным пониманием содержания.	2	OK 05
	Практическое занятие №79. Здоровое питание. 1. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	OK 09
	Практическое занятие №80. Вегетарианство. 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Изучающее чтение с полным пониманием содержания.	2	
	Практическое занятие №81. Вегетарианство. 1. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. 2. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрены</i>	
Итого:		4,6,8	
	Всего:	152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: <https://book.ru/book/952748> — Текст: электронный.

3. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

<p>перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	
<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p>	

<p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
---	---	--

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНEDЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	Ошибка!
Закладка не определена.	
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.2. Примерное содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
OK 01	<p>распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности,</p> <p>и выделять составные части подобных задач и/или проблем;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности,</p> <p>в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС;</p> <p>физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;</p> <p>алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС;</p> <p>алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС;</p> <p>основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>основы медицинских знаний (для девушек)</p>

	<p>владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p>	
ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности</p>

	состояниях и травмах	
OK 04	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности
OK 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	48
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	68	48

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций			
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	<p>Содержание</p> <p>Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики.</p> <p>Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.</p> <p>Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды</p>	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от	<p>Содержание</p> <p>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте.</p>	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07

оружия массового поражения	<p>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.</p> <p>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций.</p> <p>Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов</p>		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	<p>В том числе практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера</p> <p>Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p>	2 2 <i>Не предусмотрено</i>	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	<p>Содержание</p> <p>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды</p>	2	
	<p>В том числе практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны</p>	4	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (48 часов) Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			

Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.)		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе		
Тема 2.2. Аксиология военной службы	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)		
	Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.		
	В том числе практические занятия		
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание		
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и		

	подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	<p>Содержание</p> <p>1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.</p> <p>Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты</p> <p>2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки</p>	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	<p>Содержание</p> <p>1. Первая(деврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания</p> <p>2. Первая(деврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия</p>	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (деврачебной) помощи пострадавшим	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			
Тема 2.1.	Содержание		OK 01

Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	2	OK 02 OK 04 OK 07
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики	2	
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	4	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Содержание		
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	2	
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах	2	
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	В том числе практические занятия		OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	4	
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
	Содержание		
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	2	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	2	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	В том числе практические занятия		OK 01 OK 02 OK 04 OK 07

	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Промежуточная аттестация			
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> — Текст: электронный.
2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>
3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2080530>
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932336>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко-и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС;</p> <p>физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>основы медицинских знаний (для девушек)</p> <p>номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля</p> <p>и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации;</p> <p>психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте;</p> <p>основы проектной деятельности в коллективе и команде по</p>	<p>пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (дворачебная) помощь, здоровый образ жизни;</p> <p>использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности,</p> <p>применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности,</p>	
--	---	--

<p>решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>	<p>психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (дворачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>	
<p>Умеет: распознавать в профессиональном</p>	<p>В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в</p>	

<p>и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p>	<p>профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p>	
---	--	--

<p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p> <p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать</p>	<p>создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей:</p> <p>идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС.</p> <p>правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством,</p>	
--	---	--

<p>с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте</p>	<p>клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте;</p> <p>демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте</p> <p>Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях</p> <p>и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (деврачебную) помощь при неотложных состояниях</p> <p>и травматизме.</p> <p>Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призываника к осуществлению военной деятельности;</p> <p>оказывать первую (деврачебную) помощь пострадавшим.</p>	
---	--	--

**Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристикаОшибка! Закладка не определена.
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....Ошибка!
Закладка не определена.
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
 - 2.2. Содержание дисциплины.....Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечениеОшибка! Закладка не определена.
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ....Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практик. подготовки
Учебные занятия	136	136
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	136	136

2.2. Содержание дисциплины

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
Раздел 1. Легкая атлетика (22 часа)			
Тема 1.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 1.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 1.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 1.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		

Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		OK 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 2. Волейбол			
Тема 2.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 2.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 2.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах		
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 3. Баскетбол			OK 08
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 3.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 3.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 3.5.	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		

Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола		OK 08
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 3.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу		
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 4. Гимнастика			
Тема 4.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала		OK 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала		OK 08
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, сосокки. Знать правила техники безопасности; уметь страховывать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Содержание учебного материала		OK 08
	Бревно: наскок, ходьба, полушагат, уголок, равновесие, повороты, сосок		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 4.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	<p>Содержание учебного материала Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ</p> <p>В том числе практических занятий Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	<i>Не предусмотрено</i>	OK 08
Раздел 5. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика			OK 08
Тема 5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	<p>Содержание учебного материала</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	<i>Не предусмотрено</i>	
Тема 5.2. Подачи	<p>Содержание учебного материала</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 32. Отработка подач</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	<i>Не предусмотрено</i>	OK 08
Тема 5.3. Нападающий удар	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	<i>Не предусмотрено</i>	OK 08
Тема 5.4. Судейство соревнований по бадминтону	<p>Содержание учебного материала</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону</p>		OK 08

	<p>Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева</p> <p>Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры</p> <p>Практическое занятие № 37. Игра по правилам</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>	<i>Не предусмотрено</i>	
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема.6.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p> <p>Разработка дневника самоконтроля.</p>		OK 08
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	<i>Не предусмотрено</i>	
Промежуточная аттестация			
Всего		138	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: <https://book.ru/book/950520> — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + еПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: <https://book.ru/book/949923> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий 	<p>обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности;</p> <p>проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Результаты выполнения контрольных нормативов</p>

<p>физическими упражнениями различной направленности</p>		
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма 	<p>обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений.</p> <p>Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма</p>

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАОшибка! Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
- 2.2. Содержание дисциплины.....Ошибка! Закладка не определена.
- 2.3. Курсовой проект (работа)Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечениеОшибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка! Закладка не определена.

**2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности»: формирование представлений о принципах построения, функционирования и использования компьютерных сетей.

Дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
OK 01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	45	27
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	55	27

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>		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 финансовой грамотности		72	OK 01	
Тема 1. Финансовое планирование и бюджет	Содержание учебного материала		4	OK 01
	1	Понятие доходов и расходов семьи. Источники доходов семьи (заработка, платы, пенсии, социальные пособия и т.п.). Постоянные и переменные доходы. Основные статьи затрат в семье.		
	2	Принятие решений о личном финансировании. Определение целей, подбор альтернатив. Активы и пассивы. Доходы и расходы. Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета.		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие №1 «Расчет семейного бюджета».		
	2	Практическое занятие №2 «Составление текущего личного финансового плана».		
Тема 2. Депозит	Содержание учебного материала		8	OK 01
	1	Понятие банковской системы, виды депозитов, порядок оформления вкладов.		
	2	Порядок начисления простых и сложных процентов по вкладам		
	3	Порядок распоряжения вкладами		
	4	Страхование вкладов физических лиц	4	
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 3 «Порядок расчета простых процентов по вкладам»	4	
	2	Практическое занятие № 4 «Порядок расчета сложных процентов по вкладам»		
Тема 3. Кредитование	Содержание учебного материала		4	
	1	Кредит, его сущность и значение. Классификация банковских кредитов.		
			6	OK 01

	2 Понятие банковского процента, его сущность и виды.			
	3 Методы оценки платежеспособности физического лица.			
	Практические занятия		4	
	1 Практическое занятие №5 «Расчет процентов по кредиту. График платежей»			
	2 Практическое занятие №6 «Проверка качества и достаточности обеспечения возвратности кредита»			
	3 Практическое занятие №7 «Определение полной стоимости кредитов, предоставляемых физическим лицам»			
	4 Самостоятельная работа «Расчет платежеспособности физического лица и суммы ежемесячного платежа. Расчет максимальной суммы кредита».			
Тема 4. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала		OK 01	
	1 Виды банковских карт (дебетовая и кредитная).			
	2 Банкоматы, мобильные банки. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах, различие между дебетовыми и кредитными картами.			
	3 Хранение, обмен и перевод денег. Различные виды платежных средств. Формы дистанционного банковского обслуживания. Обмен валют.			
	Практические занятия			
	1 Практическое занятие № 8 «Оформление заявлений и порядок заполнения документов при открытии платежных карт»			
	2 Практическое занятие № 9 «Использование банковского оборудования для расчетов с платежными картами»			
	3 Практическое занятие № 10 «Оформление документов на закрытие и перевыпуск банковской карты»			
Тема 5. Страхование	Содержание учебного материала		OK 01	
	1 Виды страхования. Участники страхового рынка. Страхование физических лиц. Государственное пенсионное страхование.			
	Практические занятия			
	1 Практическое занятие № 11 «Расчет страховой премии».			
Тема 6. Инвестиции	Содержание учебного материала		OK 01	
	1 Акции, облигации, векселя. Расчет стоимости акции, облигации.			
	Практические занятия			
	1 Практическое занятие № 12 «Расчет текущей и конечной доходности акций».			
	Самостоятельная работа «Расчет дисконта по векселю, начисленных процентов. Определение доходности вексельных операций».			

Тема 7. Пенсии	Содержание учебного материала	2	OK 01
	1 Пенсионная система. Изменение пенсионной системы в России. Государственная пенсионная система. Формирование частной пенсии.		
	Практические занятия	0	
Тема 8. Налоги	Содержание учебного материала	2	OK 01
	1 Налоговая система РФ. Виды налогов физических лиц.		
	Практические занятия	2	
	1 Практическое занятие № 13 «Порядок расчета НДФЛ» Самостоятельная работа «Порядок расчета транспортного налога и налога на имущество физических лиц»	2	
Тема 9. Финансовые махинации	Содержание учебного материала	2	OK 01
	1 Защита прав потребителей финансовых услуг. Федеральный Закон "О защите прав потребителей".		
	Практические занятия	0	
Объем работы во взаимодействии с преподавателем		45	
Самостоятельная работа обучающихся		10	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О, Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся СПОМ: ВИТА-ПРЕСС, 2021.

2. Симоненко В.Д. Основы предпринимательства. 10-11 кл.: Учеб. пособие. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – Понятие доходов и расходов семьи. Источники доходов семьи (заработка плата, пенсии, социальные пособия и т.п.). Постоянные и переменные доходы. Основные статьи затрат в семье. – Принятие решений о личном финансировании. Определение целей, подбор альтернатив. Активы и пассивы. Доходы и расходы. Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета – Понятие банковской системы, виды депозитов, порядок оформления вкладов – Порядок начисления простых и сложных процентов по вкладам – Порядок распоряжения вкладами – Страхование вкладов физических лиц – Кредит, его сущность и значение. Классификация банковских кредитов – Понятие банковского процента, его сущность и виды. – Методы оценки платежеспособности физического лица. – Виды банковских карт (дебетовая и кредитная). – Банкоматы, мобильные банки. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах, 	<p><i>Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - уровень освоения учебного материала; - умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; - уровень сформированности общих компетенций. 	<p><i>Какими процедурами производится оценка</i></p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий и т.д</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>

<p>различие между дебетовыми и кредитными картами.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хранение, обмен и перевод денег. Различные виды платежных средств. Формы дистанционного банковского обслуживания. Обмен валют. – Виды страхования. Участники страхового рынка. Страхование физических лиц. Государственное пенсионное страхование. – Акции, облигации, векселя. Расчет стоимости акции, облигации. – Пенсионная система. Изменение пенсионной системы в России. Государственная пенсионная система. Формирование частной пенсии. – Налоговая система РФ. Виды налогов физических лиц. – Защита прав потребителей финансовых услуг. Федеральный Закон "О защите прав потребителей". 		
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет семейного бюджета; – Составление текущего личного финансового плана; – Порядок расчета простых процентов по вкладам; – Порядок расчета сложных процентов по вкладам; – Налогообложение вкладов физических лиц; – Страхование вкладов; – Расчет процентов по кредиту; – Проверка качества и достаточности обеспечения возвратности кредита; – Определение полной стоимости кредитов, предоставляемых физическим лицам; – Расчет платежеспособности физического лица и суммы ежемесячного платежа. Расчет максимальной суммы кредита; – Расчет страховой премии; – Расчет текущей и конечной доходности акций; – Расчет дисконта по векселю, начисленных процентов. Определение доходности вексельных операций; – Порядок расчета НДФЛ; – Порядок расчета транспортного налога и налога на имущество физических лиц. 	<p><i>Демонстрация умений</i> ориентироваться в доходах и расходах бюджета. Демонстрация умений расчета простых и сложных процентов по вкладам и кредитам, сумм страховых премий, доходности акций и векселей. Демонстрация умений расчета налогов физических лиц.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов выполнения домашних заданий и т.д. Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>

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

**Рабочая программа дисциплины
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАОшибка! Закладка не определена.
- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....Ошибка!
Закладка не определена.
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплиныОшибка! Закладка не определена.
- 2.2. Содержание дисциплины.....Ошибка! Закладка не определена.
- 2.3. Курсовой проект (работа)Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫОшибка! Закладка не определена.
- 3.1. Материально-техническое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение,Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....Ошибка! Закладка не определена.

**3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
«СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.06 Основы бережливого производства» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
OK 07	<u>Уметь:</u> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности; - применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; - применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; - организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства 	<u>Знать:</u> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и концепцию бережливого производства; - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности); - методы выявления, анализа и решения проблем производства; - инструменты бережливого производства; - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; - виды потерь и методы их устранения; - современные технологии повышения производительности труда; - технологии внедрения улучшений производственного процесса; - систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	28
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	56	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		12	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ", "Группа ГАЗ", ОАО "РЖД", Госкорпорация "Ростех", ПАО "Сбербанк России") ²⁴	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Фабрика процессов как эффективный способ обучения оптимизации производственного процесса (деловая имитационная игра)	2	
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности.	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Целеполагание в концепции БП. Принципы БП. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании	2	
	В том числе практических занятий	2	

²⁴ Примеры внедрения бережливого производства рассматриваются выборочно на усмотрение образовательной организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Потери и действия, добавляющие ценность	<p>Практическое занятие № 2. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику. Картрирование потока создания ценностей в соответствии с предложенным алгоритмом²⁵</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика</p>		
Тема 1.3 Методы решения проблем	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения</p> <p>В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого учебного проекта по результатам картрирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Построение диаграммы Исикавы (причинно-следственная диаграмма) по актуальной проблеме профессиональной деятельности (варианты: диаграмма Парето, «диаграмма перемещений», «пирамида проблем», «дерево целей», «дерево проблем», интеллект-карты)²⁶</p>	2	OK 07
	Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности	20	
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика</p>	8	OK 07

²⁵ Алгоритм может быть адаптирован с учетом особенностей и специфики вида профессиональной деятельности

²⁶ Выбор инструментов построения причинно-следственной диаграммы осуществляется на усмотрение образовательной организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)		
	<p>В том числе практических занятий Практическое занятие № 4. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Методики всеобщего обслуживания оборудования (TPM), быстрой переналадки (SMED) и организации производства «точно в срок» (канбан) для решения проблем, выявленных в рамках реализуемого учебного проекта²⁷</p>	1	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 07
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	2	
	<p>В том числе практических занятий Практическое занятие № 5. Определение моделей внедрения бережливого производства. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Анализ типичных ошибок применения методов БП с учетом профиля деятельности.</p>	1	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 2.3 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	2	ОК 07
	В том числе практических занятий	2	

²⁷ Выбор изучения инструментов БП осуществляется на усмотрение образовательной организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Практическое занятие № 6. Применение методов мотивации персонала в рамках учебного проекта		
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала	2	
Защита проектов	Презентация и защита итогового бережливого проекта по выбранной тематике 28	4	
Промежуточная аттестация		**	
Всего:		56	

²⁸ На усмотрение образовательной организации защита реализованных итоговых проектов может быть зачтена в рамках возможного варианта промежуточной аттестации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Давыдова, Н.С. Основы бережливого производства: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова, М.Г. Некрасова, Д.А. Попов, О.В. Ракшина, С.Л. Чуйкова, Е.А. Шашенкова. Под ред. Е.А. Шашенковой, Н.С. Давыдовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г. – 320 с. ISBN 978-5-0054-0975-1
2. Зинчик, Н. С. Бережливое производство: учебник / Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова, Ю. И. Раствор. — Москва: КноРус, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-406-12699-8.
3. Курамшина, А.В. Основы бережливого производства: учебник / А.В. Курамшина, Е.В. Попова. — Москва: КНОРУС, 2024. — 200 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12476-5

3.2.2. Электронные издания

1. Бродецкий, Г. Л. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517345>
2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793>
3. Вершинин, О. Как помогает бережливое производство и для какого бизнеса подходит /О. Вершинин. — Текст: электронный // Интернет-портал – ООО «НЕЙРОС». Санкт-Петербург, 2024— URL: <https://neiros.ru/blog/management/kak-berezhlivoe-proizvodstvo-pomozhet-i-dlya-kakogo-biznesa-podoydet/>
4. Киселев, А.А. Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341>
5. Клюев, А. В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под редакцией И. В. Ершовой. 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139518.html>
6. Симонова, М. В. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. —

- Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7 — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519424>
7. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544921>
 8. Шмелёва, А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Виниченко, В. А. Бережливое производство: учебное пособие / В. А. Виниченко. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7782-4328-6. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869254>
2. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства: Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства: справочник / М. Вэйдер // Москва: Альпина Паблишер, 2020. - 125 с.
3. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343>
4. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081>
5. Развитие бережливых производственных систем в России: новые методы и модели: монография / Ю. П. Адлер, Э. В. Кондратьев, Н. А. Гудз [и др.]; под редакцией Ю. П. Адлера, Э. В. Кондратьева. — Москва: Академический Проект, 2020. — 207 с. — ISBN 978-5-8291-2910-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132255>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- принципы и концепцию бережливого производства	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Тестирование. Устный опрос. Наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка решений ситуационных задач и выполнения проектной работы. Промежуточная аттестация.
- основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности)	- описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и уменьшающие потери	
- методы выявления, анализа и решения проблем производства	- владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	
- инструменты бережливого производства	- демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	
- принципы организации взаимодействия в цепочке процесса	- демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	
- виды потерь и методы их устранения	- демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	
- современные технологии повышения производительности труда	- демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
- технологии внедрения улучшений производственного процесса	- владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений	
- систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда	- формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	- демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач	Кейс-метод. Деловая игра. Оценка решений ситуационных задач.
- моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности	- демонстрирует навык картирования потока создания ценности - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса	Выполнение и защита проектной работы.
- применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	- демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах	Промежуточная аттестация.
- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие	- осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	
- организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	- демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	
- применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства	- демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях	

**Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины
«СГ.07 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.07 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.07 Экологические основы природопользования»: формирование способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «СГ.07 Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
OK 01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия,</p> <p>реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK 04	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>

	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 07	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	16
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	52	16

2.2. Примерное содержание дисциплины

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, формированием которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экология и природопользование		24	
Тема 1.1 Окружающая среда, как целостная и сбалансированная система	Содержание учебного материала: Экология. Задачи экологии. Экосистемы: типы и составляющие. Потоки энергии и круговорота веществ в экосистемах. Взаимодействия видов в экосистемах.	2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.2 Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Содержание учебного материала: Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. Воздействие человека на экосистемы. Ноосфера. Антропосфера. Техносфера. Условия устойчивого развития экосистем. Практическое занятие № 1. Решение экологических задач по теме: «Составление схем цепей питания в лесу, в пруду».	4 2 2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.3 Взаимоотношение общества и природы	Содержание учебного материала: Основные закономерности системы «природа-общество». Законы взаимодействия общества и природы. Классификация воздействия человека на природу. Причины и последствия ухудшения природной среды. Источники техногенного воздействия на окружающую среду. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Практическое занятие № 2. Антропогенное воздействие на окружающую среду».	4 2 2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.4 Экологические кризисы и катастрофы	Содержание учебного материала: Условия устойчивого развития экосистем и возможных причин возникновения экологического кризиса. Прогнозирование. Определение экологической катастрофы. Причины и виды катастроф. Глобальные экологические проблемы. Изменение климата. Кислотные дожди. Разрушение озонового экрана. Народонаселение и урбанизация. Снижение биоразнообразия.	2 2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.5	Содержание учебного материала:	4	

Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.	Определение понятия «Природопользование». Виды природопользования. Рациональное и нерациональное природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Основные аспекты охраны природы. Причины возникновения экологического развития. Природоохраный потенциал. Принципы размещения производств различного типа.	2	OK 01 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 3. Принципы и правила охраны природы	2	
Тема 1.6 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала: Природные ресурсы и их классификация. История освоения природными ресурсами. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Ресурсные циклы. Альтернативные ресурсы. Солнечная энергия. Энергия ветра. Геотермальная энергия. Энергия приливов и отливов. Энергетическое использование биомассы. Гидротермальная. Стратегия управления потреблением природных ресурсов с позиции устойчивого развития.	2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.7 Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах	Содержание учебного материала: Загрязнение. Виды загрязнений и их источники. Классификация загрязняющих веществ. Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросфера и литосфера. Определение степени загрязнения. Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.	4 2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.8 Проблема отходов	Содержание учебного материала: Проблема отходов. Группы отходов, их источники и масштабы образования. Основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов. Малоотходные и безотходные технологии. Система управления отходами. Практическое занятие № 4. Расчет количества образования отходов при эксплуатации автотранспортных средств	4 2	OK 01 OK 04 OK 07
Тема 1.9 Рациональное использование и охрана атмосферы и водных ресурсов	Содержание учебного материала: Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие загрязнение и нарушения газового баланса атмосферы. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения. Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения. Экологические проблемы химии гидросферы.	2 2	OK 01 OK 04 OK 07

Тема 1.10 Рациональное использование и охрана недр, и охрана земельных ресурсов	Содержание учебного материала: Полезные ископаемые и их распространение. Распределение и запасы минерального сырья в мире. Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человеком. Исчерпаемость минеральных ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Почва, ее состав и строение. Роль почвы в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Естественная и ускоренная эрозия почв. Система мероприятий по защите земель от эрозии. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.	4	OK 01 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 5. Природные ресурсы Чувашии».	2	
Тема 1.11 Мониторинг окружающей среды	Содержание учебного материала: Понятия и принципы мониторинга окружающей среды Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды. Биологический мониторинг. Биоиндикация.	2	OK 01 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 6. Виды загрязнения окружающей среды"	2	
Тема 1.12 Охрана ландшафтов	Содержание учебного материала: Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Охраняемые природные территории. Охрана ландшафтов. Их классификация. Федеральный закон «Об особо охраняемых природных территориях». Антропогенные формы ландшафтов, их охрана.	4	OK 01 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 7. «Природоохраняемые территории Чувашской Республики».	2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		8	
Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	Содержание учебного материала: Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование.	4	OK 01 OK 04 OK 07
	Практическое занятие № 8. «Основные этапы формирования экологического законодательства в России».	2	
Тема 2.2 Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания	Содержание учебного материала: Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.	4	OK 01 OK 04 OK 07
		2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала:	2	

Экологическое воспитание и образование	Социальные вопросы экологического воспитания и образования подрастающего поколения. Природоохранное просвещение и экологические права населения	2	
Тема 2.4 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды	Содержание учебного материала: Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы Формы международного сотрудничества в области окружающей среды.	4 2	OK 01 OK 04 OK 07
Промежуточная аттестация			
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В. Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-406-12908-1. — URL: <https://book.ru/book/952923>
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное издание / Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
3. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/224675>
4. Грушко М. П. Основы экологии и природопользования / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292964>
5. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271265>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Умеет:</p> <p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;</p>	<p>Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p> Знает:</p> <p>виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;</p> <p>задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;</p> <p>основные источники и масштабы образования отходов производства;</p> <p>основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;</p> <p>правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;</p>	<p>определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;</p> <p>оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;</p>	

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.		
--	--	--

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	СГ.01
	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	СГ.02
	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	основное	на усмотрение ОО	СГ.05
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	СГ.06
	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	наушники с микрофоном	ТС	специализированное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ПМн.01 ПМн.02
	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ПМ.03
	шкаф для хранения учебных пособий, оборудования	Мебель	основное	на усмотрение ОО	ПМ.04
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ПМ.05
	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ОП.01 ОП.02
	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	ОП.03
	комплект учебно-наглядных пособий (по выбору)	ТС	основное	на усмотрение ОО	ОП.04
	комплект видеоматериалов по темам дисциплины.				

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	СГ 03
	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	основное	на усмотрение ОО	

	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	комплекты индивидуальных средств защиты	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	первичные средства пожаротушения (в т.ч. все виды огнетушителей)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	устройство отработки прицеливания	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	учебные автоматы	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприцтюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса))	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	макеты (защитных сооружений/участка местности учебного заведения и прилегающих районов)	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	
	комплект видеофильмов и видео-инструктажей	УМК	основное	на усмотрение ОО	

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	
2.	рабочее место преподавателя/тьютора	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3.	МФУ	Оборудование	основное	принтер, сканер, копир	
4.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5.	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
6.	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	микроскопы;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМн.01
	коллекция микроорганизмов;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМн.02
	стерильные боксы;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.03
	измерительное оборудование: весы, РН-метр;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	испытательное оборудование и нагревательные приборы: терmostаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.05
	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМн.01
	комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМн.02
	комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.03
	комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.04
					ПМ.05

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМн.01 ПМн.02
	оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.03 ПМ.04
	измерительное оборудование: весы, PH-метр;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.05
	испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	микроскоп;	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
	раздаточный и дидактический материал;	УМК	специализированное	на усмотрение ОО	
	комплект видеоматериалов по тема дисциплины.	УМК	специализированное	на усмотрение ОО	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	СГ 04
	шкафы для одежды	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	стулья/скамейки	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	спортивный инвентарь и оборудование	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	открытые спортивные площадки	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

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

Библиотека / читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	
	рабочее место библиотекаря	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	стеллажи для книг	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф закрытый для хранения учебного оборудования	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для газет и журналов	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	стол для выдачи пособий	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для читательских формуляров	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	каталожный шкаф	Мебель	основное	на усмотрение ОО	

	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС		на усмотрение ОО	
	компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	стул мягкий/секционные стулья/скамьи	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	трибуна для докладчика	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования)	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС		на усмотрение ОО	
	музыкальное и звуковое оборудование	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	ТС	основное	на усмотрение ОО	
	световое оборудование	ТС	основное	на усмотрение ОО	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	лицензионное программное обеспечение для совместной работы с офисными документами	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ 03 Безопасность жизнедеятельности СГ 04 Физическая культура
2	лицензионное программное обеспечение для работы с документами	СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
3	лицензионное программное обеспечение для работы с документами в формате PDF	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ.01 Ведение технологического процесса 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 (по выбору) ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
4	лицензионное программное обеспечение для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов	ОП.03 Бизнес-планирование

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 266

Требования к проведению демонстрационного экзамена 268

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) 269

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья присваивается квалификация: Техник-технолог.

Программа ГИА является частью основной ПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	

ВД.01 Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04 Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником**

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса

	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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
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

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы)

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.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих

в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

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 дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, 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 защиты дипломного проекта (работы), ДЭ)
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ)
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

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

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

ВАРИАТИВНЫЕ ЦЕЛЕВЫЕ ОРИЕНТИРЫ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИЯ, ОТРАЖАЮЩИЕ СПЕЦИФИКУ СПЕЦИАЛЬНОСТИ			
Гражданское воспитание			
понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;			
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (местоположение ПОО, субъект РФ)			
Патриотическое воспитание			
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность			
Духовно-нравственное воспитание			
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики			
Эстетическое воспитание			
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности.			
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			
Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде			
Профессионально-трудовое воспитание			
Оrientированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.			
Экологическое воспитание			
Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.			
Ценности научного познания			
Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности			

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модуль «Образовательная деятельность»

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- организация практических занятий по работе с современной информационной системой, которая поможет обучающимся овладеть новыми технологиями

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности,
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

- Организация выставки хлебобулочных изделий;
- Организация мастер-классов профессиональной направленности;
- Организация конкурса видео-роликов «Моя специальность».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- оформление интерьера помещений колледжа: коридоров, фойе, кабинетов, лабораторий по мероприятиям проводимых на неделе цикловых комиссий;
- конкурсы плакатов, рисунков, стенгазет к знаменательным датам календаря в соответствии мероприятиям проводимых на неделе цикловых комиссий;
- оснащение кабинетов, лабораторий и учебно-производственных мастерских специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- проведение тематических бесед на темы «Хвала рукам, что пахнут хлебом», «Здоровое питание», «Профессия кондитер», «Профессия пекарь».

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями и законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Взаимодействие с родителями, законными представителями осуществляется через:

- групповые родительские собрания по организации образовательного и воспитательного процесса;
- индивидуальную работу по запросу родителей для решения актуальных ситуаций;
- помочь со стороны родителей в подготовке и проведении внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогических работников и родителей.

Представители родительской общественности входят в состав родительского комитета группы.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала студенческого самоуправления в колледже предусматривает:

- организацию и деятельность студенческого актива группы с целью учёта мнения обучающихся группы по вопросам управления колледжем и при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся;
- участие представителей студенческого актива в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности в группах.

Студенческий актив – орган студенческого самоуправления группы, работает согласно Положению о Студенческом Совете колледжа.

Создан с целью представления интересов студентов перед органами управления колледжа и является представительным органом студентов.

Цель деятельности Студенческого актива: формирование навыков самоуправления, общей культуры, активной гражданской позиции у обучающихся, подготовка к компетентностному и ответственному участию в жизни общества, содействие социальной зрелости, самостоятельности студентов, способности к самоорганизации, самореализации и саморазвитию.

Задачи:

1. Привлечение студентов колледжа в органы самоуправления через повышение престижа ССУ в колледже.
2. Участие в управлении образовательной организацией, организация мероприятий, направленных на развитие студенческих инициатив.
3. Защита прав и разъяснение обязанностей студентов колледжа.
4. Реализация проектов, направленных на развитие soft skills.
5. Повышение компетенций студентов в сфере общественной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды в колледже предусматривает:

- участия в Единых областных профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам:

неделя профилактики и правонарушений в подростковой среде «Высокая ответственность»;

неделя профилактики употребления алкоголя «Будущее в моих руках»;

неделя профилактики экстремизма «Единство многообразия»;

неделя профилактики употребления табачных изделий «Мы – за чистые легкие»;

неделя профилактики ВИЧ-инфекции «Здоровая семья»;

неделя правовых знаний «Равноправие»;

неделя профилактики насилия в образовательной среде «Дружить здорово!»;

неделя профилактики наркозависимости «Независимое детство»;
 неделя профилактики от несчастных случаев и детского травматизма «Жизнь! Здоровье! Красота!»;
 профилактику расширения групп, семей обучающихся, требующих специальной психологопедагогической поддержки и сопровождения (слабоуспевающие, социально запущенные и другие);
 постинтернатное сопровождение и адаптацию обучающихся группы риска.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных);
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессиональному будущему (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия хлебопекарной, кондитерской промышленности), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного потенциала работы по волонтерской и добровольческой деятельности предусматривает:

- оказание всесторонней помощи участникам Чемпионата профессионального мастерства «Абилимпикс» в Чувашской Республике;

- оказание помощи престарелым, ветеранам, инвалидам «Добро с доставкой на дом»;
- обобщение опыта сопровождения людей с инвалидностью и организации инклюзивных проектов.

Модуль «Студенческие Спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала работы по студенческим спортивным клубам в колледже предусматривает:

- привитие здорового образа жизни и потребности в физической активности на протяжении всей жизни;
- формирование, укрепление и сохранение здоровья студентов;
- проведение физкультурных и спортивных мероприятий по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, легкая атлетика, лыжные гонки, настольные игры, футбол);
- организацию работы со студентами всех групп здоровья;
- организацию занятий в спортивных секциях на базе колледжа.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Календарный план воспитательной работы на 2025-2026 учебный год по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья				
№	Модуль	Курсы, группы	сроки	ответственные
Образовательная деятельность				
1	Мастер-класс по приготовлению Арт-класса	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
Кураторство				
1	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	Обучающиеся	октябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Тематические часы куратора, посвященные Дню информатики в России	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
3	«Татьянин день» (праздник студентов). Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества	Обучающиеся	январь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
4	Классный час, посвящённый Масленичной неделе	Обучающиеся 1 курсов	март	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
Наставничество				
1	Подготовка студентов к участию в профессиональных конкурсах, олимпиадах, конференциях	Обучающиеся	Сентябрь-май	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	Классный час «Культурно-нравственные ценности студента»	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Классный час посвященный Дню матери	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
3	Олимпиада «Товароведение сырья»	Обучающиеся 2 курса	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
4	Классный час «Блокадный хлеб»	Обучающиеся	январь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Оформление предметно-пространственной среды для проведения мероприятий в рамках недели цикловой комиссии информационных технологий	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Родительские собрания	Обучающиеся 1 курсов	19-23.08.2025	
2	Родительское собрание: предмет обсуждения -	Родители и законные	09-31.10.2025	

	качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	представители обучающихся		
7. Самоуправление				
1	Участие в дне самоуправления	обучающихся	октябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
8. Профилактика и безопасность				
1	Единый урок по безопасности сети Интернет	Обучающиеся 1 курсов	октябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Профилактика наркомании подростков, информацию об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Участие в мастер классах проводимых в дни открытых дверей	Обучающиеся	Сентябрь-май	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Встреча студентов старших курсов с работодателями (по профилю специальности)	Обучающиеся	май	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
11. Волонтерская и добровольческая деятельность				
1	Мероприятия, посвящённые «Международному дню добровольца»	обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Сопровождение участников чемпионата Абилимпикс	обучающиеся	апрель	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
12. Студенческие Спортивные клубы				
1	«Всемирный день здоровья». Флеш-моб «Здоровье в порядке – спасибо зарядке». Спортивный праздник «Весёлые старты»	обучающиеся	апрель	Преподаватели ЦК технологических дисциплин